



OWNER'S MANUAL

MICROWAVE OVEN

Please read this owner's manual thoroughly before operating.

MS2042X
MS5642G



MFL67581802

www.lg.com

Precautions

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy.

You cannot operate your oven with the door open due to the safety interlocks built into the door mechanism. These safety interlocks automatically switch off any cooking activity when the door is opened; which in the case of a microwave oven could result in harmful exposure to microwave energy.

It is important not to tamper with the safety interlocks.

Do not place any object between the oven front face and the door or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

Do not operate your oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the: (1) door(bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.

Your oven should not be adjusted or repaired by anyone except qualified service personnel.

- Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plastic or paper containers, check the oven frequently due to the possibility of ignition.
- If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Therefore care has to be taken when handling the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken and the temperature is to be checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs shall not be heated in microwave ovens since they may explode.

CLEANING

NOTE: Before cleaning the oven, unplug the power cord. If this is impossible, open the oven door to prevent an accidental oven start.

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed

INTERIOR

Wipe the oven inside and outside with a soft cloth and a mild detergent solution. Then rinse and wipe dry. This should be done weekly or more often, if needed. Never use cleaning powders or rough pads.

Excessive oil splatters on the inside top will be difficult to remove if left for many days. Wipe splatters with a wet paper towel, especially after cooking chicken or bacon.

REMOVABLE PARTS

The turntable and rotating ring are removable. They should be hand-washed in warm (not hot) water with a mild detergent and a soft cloth. Once they are clean, rinse well and dry with a soft cloth. Never use cleaning powders, steel wool, or rough pads.

- The turntable may be cleaned at the sink. Be careful not to chip or scratch the edges as this may cause the turntable to break during use.
- The rotating ring should be cleaned regularly.

DOOR

For best performance and safety, the inner door panel and the oven front frame should be free of food or grease buildup. Wipe often with a mild detergent; then rinse and wipe dry. Never use cleaning powders or rough pads.

After cleaning the control panel, touch CLEAR to clear any entries that might have been entered accidentally while cleaning the panel. Also make sure that the turntable and rotating ring are in the right position.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation

Precautions

Warning

Please ensure cooking times are correctly set as over cooking may result in the FOOD catching fire and subsequent damage to your oven.

When heating liquids, e.g. soups, sauces and beverages in your microwave oven, overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken:

1. Avoid using straight sided containers with narrow necks.
2. Do not overheat.
3. Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.
4. After heating, allow to stand in the oven for a short time, stir or shake them again carefully and check the temperature of them before consumption to avoid burns (especially, contents of feeding bottles and baby food jars).

Warning

Always allow food to stand after being cooked by microwaves and check the temperature of them before consumption. Especially contents of feeding bottles and baby food jars.

- **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a trained person.
- **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a trained person to carry out any service or repair operation which involves the removal of any cover which gives protection, against exposure to microwave energy.
- **WARNING:** Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- **WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

Table of Contents

4	Technical Specifications
5	Installation
6	Introduction
	How The Microwave Oven Works
	Getting The Best Results From Your Microwave Oven
	How Food Characteristics Affect Microwave Cooking
	Special Techniques In Microwave Cooking
	Microwave-Safe Utensils
9	Feature Diagram / Control Panel
10	Using Your Microwave Oven
	Timed Cooking
	2 Stage Timed Cooking
	Microwave Power Levels
	Child Lock
	Kitchen Timer
	Ez-On
	More/Less
	Auto Touch
	Auto Cook
	Auto Reheat
	Fast Breakfast
	Q Defrost
	Energy Saving
	Chicken Choices
	Melt
	Soften
	Auto Defrost
20	Safety Precautions
21	Questions And Answers

Technical Specifications

	MS2042X/MS5642G
Power Input	230V AC~50Hz 220V AC~50/60Hz 240V AC~50Hz
Output	1,000W
Microwave Frequency	2,450 MHz
Outside Dimensions	607 mm(W) X 344 mm(H) X 492 mm(D)
Cavity Dimensions	444 mm(W) X 277 mm(H) X 471 mm(D)
Power Consumption	1,400W

Installation

Install your oven by following three simple steps:

1. Remove all packing materials and accessories.
2. Place the oven in the level location of your choice with more than 85cm height but make sure there is at least 10 cm of space on the top and 10cm at the rear for proper ventilation. The side of the oven should be kept clear so there is air flow for ventilation.
An exhaust outlet is located on top or side of the oven. Blocking the outlet can damage the oven.
3. Plug your oven into a standard voltage household outlet. Be sure the electrical circuit is at least 13 amps and that your microwave oven is the only appliance on the circuit.

NOTE: • If your oven does not operate properly, unplug it from the AC household outlet and then plug it back in.

• This appliance should not be used for commercial catering purposes.

WARNING : THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

IMPORTANT

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following codes :

Blue or White	-	Neutral
Brown or Black	-	Live
Green & Yellow or Green	-	Earth

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows :

The wire which is coloured blue or white must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.

The wire which is coloured brown or black must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.

The wire which is coloured green & yellow or green must be connected to the terminal which is marked with the letter E or $\perp$.

This utility article is provided with a mains cord of special performance, which in case it is damaged, must be replaced with a mains cord of the same type ; such a mains cord can be obtained from importer and be installed by a competent person.

Introduction

How the Microwave Oven Works

Microwaves are a form of energy similar to radio and television waves and ordinary daylight. Ordinarily, microwaves spread outwards as they travel through the atmosphere and disappear without effect.

Microwave ovens, however, have a magnetron which is designed to make use of the energy in microwaves. Electricity, supplied to the magnetron tube, is used to create microwave energy. These microwaves enter the cooking area through openings inside the oven. A turntable or tray is located at the bottom of the oven. Microwaves cannot pass through metal walls of the oven, but they can penetrate such materials as glass, porcelain and paper, the materials out of which microwave-safe cooking dishes are constructed.

Microwaves do not heat the cookware, though cooking vessels will eventually get hot from the heat generated by the food.

A very safe appliance. Your microwave oven is one of the safest of all home appliances. When the door is opened, the oven automatically stops producing microwaves. Microwave energy is converted completely to heat when it enters food, leaving no “left over” energy to harm you when you cook your food.

Getting The Best Results From Your Microwave Oven

Keeping an eye on things. The recipes in this book have been formulated with great care, but your success in preparing them depends, of course, on how much attention you pay to the food as it cooks. Always watch your food while it cooks. Your microwave oven is equipped with a light that turns on automatically when the oven is in operation so that you can see inside and check the progress of your recipe. Directions given in recipes to ‘elevate’, ‘stir’, and the like should be thought of as the minimum steps recommended. If the food seems to be cooking unevenly, simply make the necessary adjustments you think appropriate to correct the problem.

Factors affecting cooking times. To check the wattage of your oven, refer to the specifications at the beginning of this book. Many factors affect cooking times. The temperature of ingredients used in a recipe makes a big difference in cooking times.

For example, a cake made with ice-cold butter, milk, and eggs will take considerably longer to bake than one made with ingredients that are at room temperature. All of the recipes in this book give a range of cooking times. In general, you will find that the food remains under-cooked at the lower end of the time range, and you may sometimes want to cook your food beyond the maximum time given, according to personal preference. The governing philosophy of this book is that it is best for a recipe to be conservative in giving cooking times. While undercooked food is ruined for good. Some of the recipes, particularly those for bread, cakes, and custards, recommend that food be removed from the oven when they are slightly undercooked. This is not a mistake. When allowed to stand, usually covered, these foods will continue to cook outside of the oven as the heat trapped within the outer portions of the foods gradually travels inward. If the foods are left in the oven until they are cooked all the way through, the outer portions will become overcooked or even burnt. As you gain experience in using your microwave oven, you will become increasingly skillful in estimating both cooking and standing times for various foods.

How Food Characteristics Affect Microwave Cooking

Density of foods: Light, porous food such as cakes and breads cook more quickly than heavy, dense foods such as roasts and casseroles. You must take care when microwaving porous foods that the outer edges do not become dry and brittle.

Height of foods: The upper portion of tall foods, particularly roasts, will cook more quickly than the lower portion. Therefore, it is wise to turn tall foods during cooking, sometimes several times.

Moisture content of foods: Since the heat generated from microwaves tends to evaporate moisture, relatively dry foods such as roasts and some vegetables should either be sprinkled with water prior to cooking or covered to retain moisture.

Bone and fat content of foods: Bones conduct heat and fat cooks more quickly than meat. Therefore, care must be taken when cooking bony or fatty cuts of meat that they do not cook unevenly and do not become overcooked.

Introduction

Quantity of foods: The number of microwaves in your oven remains constant regardless of how much food is being cooked. Therefore, the more food you place in the oven, the longer the cooking time. Remember to decrease cooking times by at least one third when halving a recipe.

Shape of foods: Microwaves penetrate only about 1 inch (2.5cm) into foods, the interior portion of thick foods are cooked as the heat generated on the outside travels inward. In other words, only the outer edge of any foods is actually cooked by microwave energy; the rest is cooked by convection. It follows then that the worst possible shape for a food that is to be microwaved is a thick square. The corners will burn long before the centre is even warm. Round thin foods and ring shaped foods cook successfully in the microwave.

Special Techniques In Microwave Cooking

Browning: Meats and poultry that are cooked fifteen minutes or longer will brown lightly in their own fat. Foods that are cooked for a shorter period of time may be brushed with a browning sauce to achieve an appetizing colour. The most commonly used browning sauces are Worcestershire sauce, soy sauce and barbecue sauce. Since relatively small amounts of browning sauces are added to foods, the original flavour of recipes are not altered.

Covering: A cover traps heat and steam which causes food to cook more quickly. You may either use a lid or microwave clingfilm with a corner folded back to prevent splitting.

Covering with greaseproof paper: Greaseproofing effectively prevents spattering and helps food retain some heat. But because it makes a looser cover than a lid or clingfilm, it allows the food to dry out slightly.

Wrapping in greaseproof or paper towel: Sandwiches and many other foods containing prebaked bread should be wrapped prior to microwaving to prevent drying out.

Arranging and spacing: Individual foods such as baked potatoes, small cakes and hors d'oeuvres will heat more evenly if placed in the oven an equal distance apart, preferably in a circular pattern. Never stack foods on top of one another.

Stirring: Stirring is one of the most important of all microwaving techniques. In conventional cooking, foods are stirred for the purpose of blending. Microwaved foods, however, are stirred in order to spread and redistribute heat. Always stir from the outside towards the centre as the outside of the food heats first.

Turning over: Large, tall foods such as roasts and whole chickens should be turned so that the top and bottom will cook evenly. It is also a good idea to turn cut up chicken and chops.

Placing thicker portions facing outwards: Since microwaves are attracted to the outside portion of foods, it makes sense to place thicker portions of meat, poultry and fish to the outer edge of the baking dish. This way, thicker portions will receive the most microwave energy and the foods will cook evenly.

Shielding: Strips of aluminum foil, which block microwaves, are sometimes placed over the corners or edges of square and rectangular foods to prevent those portions from overcooking. Never use too much foil and make sure the foil is tightly secured to the dish or it may cause 'arcing' in the oven.

Elevating: Thick or dense foods are often elevated so that microwaves can be absorbed by the underside and centre of the foods.

Piercing: Foods enclosed in a shell, skin or membrane are likely to burst in the oven unless they are pierced prior to cooking. Such foods include both yolks and whites of eggs, clams and oysters and many whole vegetables and fruits.

Testing if cooked: Because foods cook so quickly in a microwave oven, it is necessary to test food frequently. Some foods are left in the microwave until completely cooked, but most foods, including meats and poultry, are removed from the oven while still slightly undercooked and allowed to finish cooking during standing time. The internal temperature of foods will rise between 5°F(3°C) and 15°F(8°C) during standing time.

Standing time: Foods are often allowed to stand for 3 to 10 minutes after being removed from the microwave oven. Usually the foods are covered during standing time to retain heat unless they are supposed to be dry in texture (some cakes and biscuits, for example). Standing allows foods to finish cooking and also helps flavour blend and develop.

Introduction

Microwave-Safe Utensils

Never use metal or metal trimmed utensils in your microwave oven. Microwaves cannot penetrate metal. They will bounce off any metal object in the oven and cause arcing, an alarming phenomenon that resembles lightning.

Most heat resistant non metallic cooking utensils are safe for use in your microwave oven. However, some may contain materials that render them unsuitable as microwave cookware. If you have any doubts about a particular utensil, there's a simple way to find out if it can be used in your microwave oven.

Testing utensils for microwave use: Place the utensil in question next to a glass bowl filled with water in the microwave oven.

Microwave at power HIGH for 1 minute. If the water heats up but the utensil remains cool to the touch, the utensil is microwave-safe. However, if the water does not change temperature but the utensil becomes warm, microwaves are being absorbed by the utensil and it is not safe for use in the microwave oven. You probably have many items on hand in your kitchen right now that can be used as cooking equipment in your microwave oven. Just read through the following checklist.

1. Dinner plates: Many kinds of dinner-ware are microwave-safe. If in doubt consult the manufacturer's literature or perform the microwave test.

2. Glassware: Glassware that is heat-resistant is microwave-safe. This would include all brands of oven tempered glass cookware. However, do not use delicate glassware, such as tumblers or wine glasses, as these might shatter as the food warms.

3. Paper: Paper plates and containers are convenient and safe to use in your microwave oven, provided that the cooking time is short and foods to be cooked are low in fat and moisture. Paper towels are also very useful for wrapping foods and for lining baking trays in which greasy foods such as bacon are cooked. In general, avoid coloured paper products as the colour may run.

4. Plastic storage containers: These can be used to hold foods that are to be quickly reheated. However, they should not be used to hold foods that will need considerable time in the oven as hot foods will eventually warp or melt plastic containers.

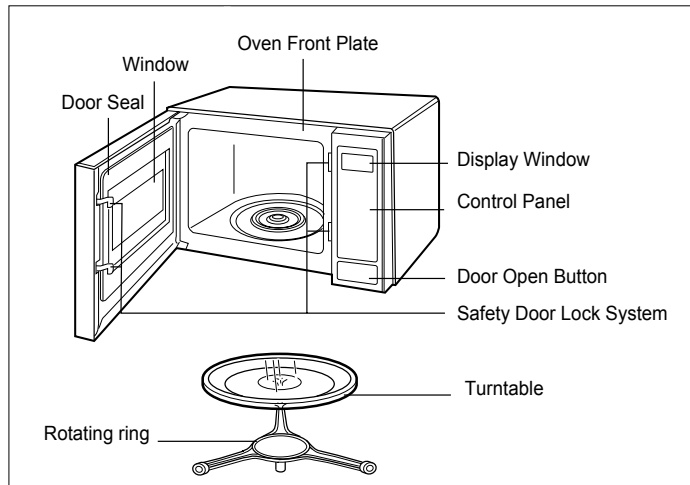
5. Plastic cooking bags: These are microwave-safe, provided they are specially made for cooking. However, be sure to make a slit in the bag so that steam can escape. Never use ordinary plastic bags for cooking in your microwave oven, as they will melt and rupture.

6. Plastic microwave cookware: A variety of shapes and sizes of microwave cookware is available. For the most part, you can probably microwave items you already have on hand rather than investing in new kitchen equipment.

7. Pottery, stoneware and ceramic: Containers made of these materials are usually fine for use in your microwave oven, but they should be tested to be sure.

CAUTION: HIGH IRON CONTENT, HIGH LEAD CONTENT, SOME ITEMS NOT FOR COOKING.

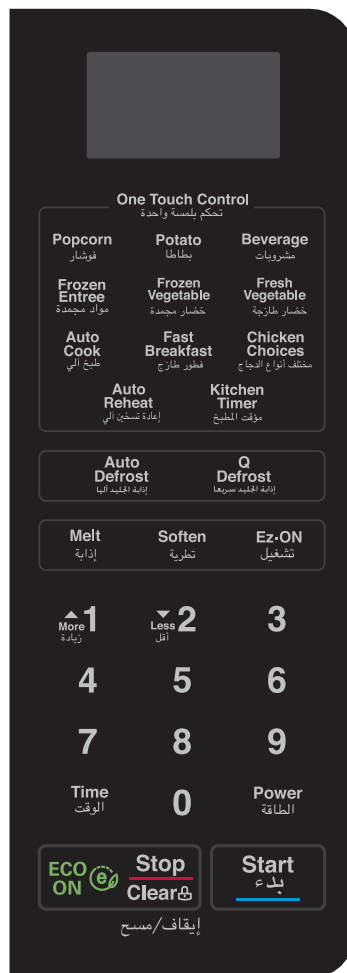
Feature Diagram / Control Panel



Your oven will be packed with the following materials:

Glass Turntable 1 each
 Owner's Manual &
 Cooking Guide 1 each
 Rotating Ring 1 each

This microwave oven is designed for household use only. It is not recommended for commercial purposes.



NOTE: A beep sounds when a pad on the control panel is touched, to indicate setting has been entered.

Using Your Microwave Oven

TIMED COOKING

This function allows you to cook food for a desired time. And in order to give you the best results, there are 10 power level settings in addition to HI-POWER because many food need slower cooking (at less than HI-POWER).

Example: To cook food on 80% Power (Power8) for 5 minutes 30 seconds

1. Touch **STOP/CLEAR**.

2. Touch **TIME**.

3. Enter 5 minutes 30 seconds by touching [5], [3], and [0].

4. Touch **POWER**.

5. Touch **8**. To select power level 80%.

6. Touch **START**.

When cooking is complete, four short tones will sound. The word **END** shows in the display window. Then the oven shuts itself off.

NOTE:

If you do not select the power level, the oven will operate at power HIGH. To set HI-POWER cooking, skip steps 4 & 5 above.

2 STAGE TIMED COOKING

For Two Stage cooking, repeat timed cooking steps 2 through 5 on the previous page before touching the **START** pad for additional Time and Power program you want to add. Auto Weight Defrost can be programmed before the first stage to defrost first and then cook.

MICROWAVE POWER LEVELS

Your microwave oven is equipped with ten power levels to give you maximum flexibility and control over cooking. The table below will give you some idea of which foods are prepared at each of the various power levels.

*The table below shows the power level settings for your oven.

MICROWAVE POWER LEVEL TABLE

Power Level	Use
10 (High)	*Boiling water. *Making candy. *Cooking poultry pieces, fish, & vegetables. *Cooking tender cuts of meat. *Whole poultry.
9	*Reheating rice, pasta, & vegetables.
8	*Reheating prepared foods quickly. *Reheating sandwiches.
7	*Cooking egg, milk and cheese dishes. *Cooking cakes, breads. *Melting chocolate.
6	*Cooking veal. *Cooking whole fish. *Cooking puddings and custard.
5	*Cooking ham, whole poultry, lamb. *Cooking rib roast, sirloin tip.
4	*Thawing meat, poultry and seafood.
3	*Cooking less tender cuts of meat.
2	*Taking chill out of fruit. *Softening butter.
1	*Keeping casseroles and main dishes warm. *Softening butter and cream cheese.
0	*Standing time. *Independent.

Using Your Microwave Oven

CHILD LOCK

This is a unique safety feature that prevents unwanted oven operation such as used by children. Once the CHILD LOCK is set, no cooking can take place.

To set the child lock	
	Touch and hold STOP/CLEAR until "L" appears in the display and two beeps are heard. If the time of day was already set, the time of day will return to the display window. After you touch another

If the CHILD LOCK was already set and you touched another cooking pad, "L" shows in the display.

Then you can cancel the CHILD LOCK according to below procedure.

To cancel the child lock	
	Touch and hold STOP/CLEAR pad until "L" disappears in the display.

After the CHILD LOCK is turned off, the time of day will return to the display window. The oven will operate normally.

KITCHEN TIMER

You can use the Timer of your oven for purposes other than food cooking.

Example : To set the timer 3 minutes.	
	1. Touch STOP/CLEAR .
	2. Touch KITCHEN TIMER pad.
	3. Touch 3, 0, 0 .
	4. Touch START pad.

Ez-ON

A time-saving pad, this simplified control lets you quickly set and start microwave cooking without the need to touch START.

Example : To set Ez-ON cooking 2 minutes.	
	1. Touch STOP/CLEAR .
	2. Touch Ez-ON 4 times. The oven begins cooking and display shows time counting down.

NOTE:

If you touch **Ez-ON**, it will add 30 seconds up to 3 minutes 30 seconds; after 3 minutes 30 seconds, every touch will add 1 minute up to 99 min 59 seconds.

MORE/LESS

By using the MORE or LESS keys, TIMED COOK program can be adjusted to cook food for a longer or shorter time. Pressing MORE will add 10 seconds to the cooking time each time you press it. Pressing LESS will subtract 10 seconds of cooking time each time you press it.

To adjust the Auto Touch (ex. popcorn 3.5 oz.) cooking time for a longer time, or for a shorter time

	1. Touch STOP/CLEAR .
	2. Touch POPCORN once. then the oven will start automatically.
	3. Touch MORE or LESS . Remaining time will increase or decrease by 10 seconds.

Using Your Microwave Oven

AUTO TOUCH

Use this function to cook food without entering a cook time or power. Refer to the Auto touch table below for more information.

Example : Auto touch (popcorn 3.5 oz.)



إيقاف/مسح



Popcorn
فوشار

1. Touch **STOP/CLEAR**.
2. Touch **POPCORN** once.
(Touch **POPCORN** twice, "3.0" appears on the display window.)
3. then the oven will start automatically.

AUTO TOUCH TABLE

Category	Direction	Amount
Popcorn	Popcorn lets you pop commercially packaged microwave popcorn. Pop only one package at a time. For best results, use fresh bag of popcorn. Place bag of prepackaged microwave popcorn on the center of turntable.	3.5 or 3.0 oz. package
Potato	Pierce each potato with a fork and place on the oven tray around the edge, at least one inch apart. After cooking, allow to stand for 5 minutes.	1, 2, 3 or 4 potatoes Medium size (approx. 8 to 10 oz. each)
Beverage	Use a wide-mouth mug. Do not cover. (Be careful! The beverage will be very hot! Sometimes liquids heated in cylindrical containers will splash out when the cup is moved.)	1 or 2 cups (240ml per cup)
Frozen Entree	Remove from outer display package. Vent the plastic film by piercing with a fork (3 times) If not in microwave safe container, place on a plate, cover with plastic wrap and vent. After cooking, allow to stand for 3 minutes.	10 oz.
Fresh Vegetable	Prepare as desired, wash and leave residual water on the vegetables. Place in an appropriately sized microwave container. Add amount of water according to the quantity (1~2 cups : 2 tablespoons, 3~4 cups : 4 tablespoons). Cover with plastic wrap and vent. After cooking, stir and allow to stand for 3 minutes.	1, 2, 3 or 4 cups
Frozen Vegetable	Remove from package, rinse off frost under running water. Place in an appropriately sized microwave container. Add amount of water according to the quantity (1~2 cups : 2 tablespoons, 3~4 cups : 4 tablespoons). Cover with plastic wrap and vent. After cooking, stir and allow to stand for 3 minutes.	1, 2, 3 or 4 cups

Using Your Microwave Oven

AUTO COOK

This feature allows to cook foods that you select by touching AUTO COOK pad. It has 4 foods categories.

Example : To cook 4 oz. of Pasta

1. Touch **STOP/CLEAR**.
2. Touch **AUTO COOK** once.
"Ac-1" appears on the display.
3. Touch number **1**.
"4.0" appears on the display
(Touch "1" to select 4 oz.
Touch "2" to select 8 oz.)
4. Touch **START**.

AUTO COOK TABLE

- First, touch AUTO COOK pad, then select food and amount.

Category	Direction	Amount
Pasta	Add boiling water to the pasta in a microwave container large enough. 4 oz. - 3 cups of boiling water, 8 oz. - 4 cups of boiling water. Drain, add sauce, cheese, or whatever and serve.	4 or 8 oz.
Rice	Add twice the amount of water to the rice. Use a microwave container large enough to prevent water from boiling over dish. Cover with plastic wrap or lid. After cooking, allow to stand for 10 minutes. Stir for fluffier rice.	1 or 2 cups
Ground Meat	Place in an appropriate sized container and cover with plastic wrap. At beep, pull apart or stir, inside to outside and continue cooking.	8, 16, 24 or 32 oz.
Hot Water	Use this function for tea, hot chocolate or other recipes. Pour measured water into microwave container which is 2 times larger than amount of water. (Be careful! The water will be very hot! Sometimes liquids heated in cylindrical containers will splash out when the cup is moved.)	1 or 2 cups

AUTO REHEAT

This feature allows you to reheat pre-cooked room-temperature or refrigerated foods without having to select the cooking time and power level. This feature has 4 categories: dinner plate, pizza, soup/sauce and casserole.

Example : To Reheat 3 cups of Casserole

1. Touch **STOP/CLEAR**.
2. Touch **AUTO REHEAT** four times.
"rh-4" appears on the display.
3. Touch number **3**.
"3" appears on the display.
(Touch "1" to select 1 cup;
Touch "2" to select 2 cups;
Touch "3" to select 3 cups;
Touch "4" to select 4 cups.)
4. Touch **START**.

AUTO REHEAT TABLE

Category	Direction	Amount
Dinner Plate	Place foods to be heated on dinner plate or similar dish. Cover with plastic wrap and vent. After cooking, allow to stand for 3 minutes.	1 or 2 servings
Pizza	This is reheat function for a leftover pizza. Place on paper towel on a microwave safe plate.	1, 2 or 3 slices (5 oz. each)
Soup/ Sauce	Place foods to be heated in an appropriately sized microwave container. Cover with plastic wrap and vent. After cooking, allow to stand for 3 minutes.	1, 2, 3 or 4 cups
Casserole	Cover dish containing the casserole with plastic wrap and vent. After cooking, allow to stand for 3 minutes.	1, 2, 3 or 4 cups

If you open the door or press STOP during cooking, the process will be canceled.

Using Your Microwave Oven

FAST BREAKFAST

FAST BREAKFAST has 5 food categories of preset cooking time and power level.

Example : To cook 8 scrambled eggs

1. Touch **STOP/CLEAR**.
2. Touch **FAST BREAKFAST** twice.
"bF-2" appears on the display.
3. Touch number **4**.
"8" appears on the display.
(Touch "1" to select 2 eggs;
Touch "2" to select 4 eggs;
Touch "3" to select 6 eggs;
Touch "4" to select 8 eggs.)
4. Touch **START**.

Q DEFROST

Use this function to thaw only 1 lb. of ground meat very quickly.

NOTE: The oven beeps during the defrost cycle. After it beeps, open the door and turn over, separate, or rearrange the food. Q DEFROST provides just enough defrosting so that the food can be used in recipes or for cooking. Some ice crystals remain.

Example: Q Defrost

1. Touch **STOP/CLEAR**.
2. Touch **Q DEFROST**.
the oven will start automatically.

FAST BREAKFAST TABLE

Category	Direction	Amount
Oatmeal	Prepare as directed on package and stir before serving. Use only instant hot cereal.	1, 2, 3 or 4 servings
Scrambled Egg	Beat eggs in a coffee mug or cereal bowl and cover with plastic wrap. Stir at beep, and continue cooking. Stir before serving. (Optional: Add 1 tbsp of milk and 1 tsp of butter per one egg.)	2, 4, 6 or 8 eggs
French Toast	Stack in 2-slice portions on an appropriate sized plate. Before serving, add butter, syrup, fruit jam, or whatever suits your taste. Note: Heat toppings for 20 ~ 30 seconds before adding to toast.	2, 4 or 6 slices Frozen
Pancake	Place in stacks of three pancakes on an appropriate sized plate.	3 or 6 cakes Frozen
Roll/ Muffin	Place on oven tray or a plate.	1, 2, 3 or 4 pieces (2 ~ 3 oz. each)

ENERGY SAVING

The **ECO ON** feature allows you to save energy through display off during stand-by status, or after 5 minutes with door open or closing, display will off automatically.

Example: ENERGY SAVING

1. Touch **STOP/CLEAR(ECO ON)**.
"0" appears on the display.
2. Touch **STOP/CLEAR(ECO ON)**.
or After 5 minutes with door open or closing, display off.
3. During ECO ON status, if you press any key, display will on.

Using Your Microwave Oven

CHICKEN CHOICES

CHICKEN CHOICES has 4 food categories of preset cooking time and power level.

Example : To cook 12 oz. of Chicken Wings



1. Touch **STOP/CLEAR**.

2. Touch **CHICKEN CHOICES** once.
"Ch-1" appears on the display.

3. Touch number 2.
"12" appears on the display.
(Touch "1" to select 6 oz. ;
Touch "2" to select 12 oz.)

4. Touch **START**.

1. Touch **STOP/CLEAR**.

2. Touch **CHICKEN CHOICES** once.
"Ch-1" appears on the display.

3. Touch number 2.
"12" appears on the display.
(Touch "1" to select 6 oz. ;
Touch "2" to select 12 oz.)

4. Touch **START**.

CHICKEN CHOICES TABLE

Category	Direction	Amount
Chicken Wings	Place in a single layer around the edge of a dinner plate or serving platter.	6 or 12 oz. Frozen, Precooked
Chicken Nuggets	Place in a single layer around the edge of a dinner plate.	4 or 8 oz. Frozen, Precooked
Spicy Chicken	See recipe guide on the right.	2 or 4 servings
Mexican Chicken	See recipe guide on the right.	2 or 4 servings

SPICY CHICKEN

- 2 servings (double the ingredients for 4 servings)

- 1 ½ pounds skinless, chicken pieces
- ½ teaspoon cayenne pepper
- 1 tablespoon paprika
- ½ teaspoon pepper
- ¼ cup hot sauce or 1 tablespoon Tabasco sauce
- ½ cup barbecue sauce of choice

Mix everything in an 8 X 8 inch – glass dish or similar dish and cover with plastic wrap.
Cook on 'Spicy Chicken'. Stir and serve as is or place under a broiler for a few minutes for additional browning.

MEXICAN CHICKEN

- 2 servings (double the ingredients for 4 servings)

- ½ medium onion, chopped
- ½ green bell pepper, diced
- ½ cup frozen peas
- ½ cup long grain rice
- 1 cup water
- ½ cup salsa
- 1 ½ pounds skinless, chicken pieces, legs, thighs, breasts, wings, or combination of all
- 1 teaspoon cumin
- Salt and pepper to taste
- ½ cup green olives w/pimentos

Place onions and peppers in an 8 X 8-inch glass dish or similar container and microwave for 3-minutes.

Add peas, rice, water, salsa, chicken, and cumin. Season with salt and pepper.

Cover with plastic wrap and cook on 'Mexican Chicken'. Stir in the olives and serve as is or place under a broiler for a few minutes to add additional browning.

Using Your Microwave Oven

MELT

The oven uses low power to melt foods (butter, chocolate, marshmallows and cheese). See the following table.

Example : To Melt 8 oz. Chocolate.

1. Touch **STOP/CLEAR**.
2. Touch **MELT** twice.
"2" appears on the display.
3. Touch number **2**.
"8.0" appears on the display.
(Touch "1" to select 4 oz. ;
Touch "2" to select 8 oz.)
4. Touch **START**.

SOFTEN

The oven uses low power to soften foods (butter, ice cream, cream cheese, and frozen juice). See the following table.

Example : To Soften 8 oz. Cream Cheese.

1. Touch **STOP/CLEAR**.
2. Touch **SOFTEN** three times
"3" appears on the display.
3. Touch number **2**.
"8.0" appears on the display.
(Touch "1" to select 3 oz. ;
Touch "2" to select 8 oz.)
4. Touch **START**.

MELT TABLE

Category	Direction	Amount
Butter	Unwrap and place in microwavable container. No need to cover butter. Stir at the end of cooking to complete melting.	1, 2 or 3 sticks
Chocolate	Chocolate chips or squares of baking chocolate may be used. Unwrap squares and place in microwavable container. Stir at the end of cycle to complete melting.	4 or 8 oz.
Cheese	Use processed cheese food only. Cut into cubes. Place in a single layer in microwavable container. Stir at the end of cooking to complete melting.	8 or 16 oz.
Marshmallows	Large or miniature marshmallows may be used. Place in microwavable container. Stir at the end of cycle to complete melting.	5 or 10 oz.

SOFTEN TABLE

Category	Direction	Amount
Butter	Unwrap and place in microwavable container. No need to cover butter. Butter will be at room temperature and ready for use in recipe.	1, 2 or 3 sticks
Ice Cream	Place container in oven. Ice cream will be soft enough to make scooping easier.	1, 2 or 3
Cream Cheese	Unwrap and place in microwavable container. Cream cheese will be at room temperature and ready for use in recipe.	3 or 8 oz.
Frozen Juice	Remove top. Place in oven. Frozen juice will be soft enough to easily mix with water.	6, 12 or 16 oz.

Using Your Microwave Oven

AUTO DEFROST

Four defrost sequences are preset in the oven. The defrost feature provides you with the best defrosting method for frozen foods. The cooking guide will show you which defrost sequence is recommended for the food you are defrosting. With the Auto Defrost feature, the oven automatically sets the defrosting time and power levels for you.

The oven automatically determines required defrosting times for each food item according to the weight you enter.

For added convenience, the Auto Defrost includes a built-in beep mechanism that reminds you to check, turn over, separate, or rearrange.

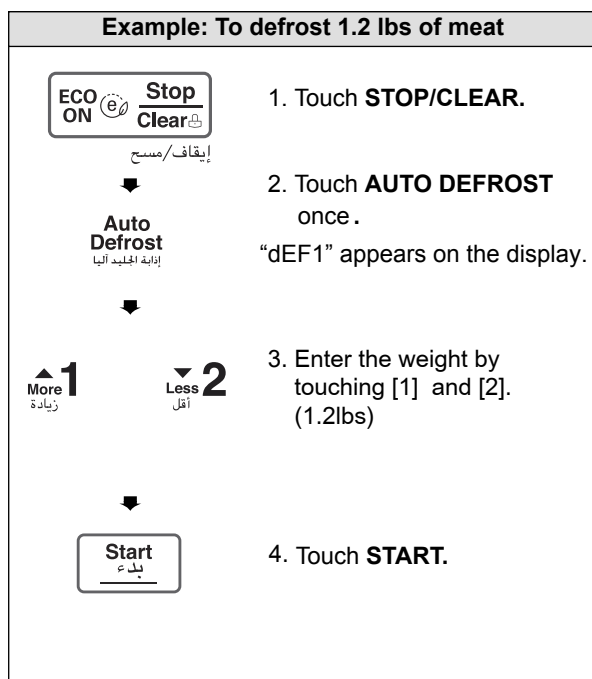
1 MEAT

2 POULTRY

3 FISH

4 BREAD

* Available weight is 0.1~6.0 lbs.
(Bread weight is 0.1~1.0 lbs.)



NOTE:

When you touch the START pad, the display changes to defrost time count down. The oven will beep once during the DEFROST cycle.

At beep, open the door and turn, separate, or rearrange the food.

Remove any portions that have thawed.

Return frozen portions to the oven and touch START to resume the defrost cycle.

*For best results, remove fish, shellfish, meat, and poultry from its original closed paper or plastic package (wrapper). Otherwise, the wrap will hold steam and juice close to the foods, which can cause the outer surface of the foods to cook.

*For best results, shape your ground meat into the form of a doughnut before freezing. When defrosting, scrape off thawed meat when the beep sounds and continue defrosting.

*Place foods in a shallow container or on a microwave roasting rack to catch drippings.

*Food should still be somewhat icy in the center when removed from the oven.

AUTO DEFROST SEQUENCE LIST

Sequence	Food
1 MEAT	BEEF Ground beef, Round steak, Cubes for stew, Tenderloin steak, Pot roast, Rib roast, Rump roast, Chuck roast, Hamburger patty.
	LAMB Chops (1 inch thick), Rolled roast
	VEAL Cutlets (1 lbs, 1/2 inch thick)
2 POULTRY	POULTRY Whole (under 4 lbs.), Cut-up, Breasts (boneless)
	CORNISH HENS Whole
	TURKEY Breast(under 6 lbs.)
3 FISH	STEAKS/CHOPS Round beef steak, Tenderloin steak Lamb chops (1 inch thick) Veal cutlets (1 lbs, 1/2 inch thick)
	FISH Fillets, Whole Steaks
	SHELLFISH Crab meat, Lobster tails, Shrimp, Scallops
4 BREAD	Bagel Dinner Roll Muffin Hamburger Hot Dog Bun Slices of Bread Loaf of Bread

Using Your Microwave Oven

AUTO DEFROST TABLE

Meat setting

FOOD	SETTING	ATBEEP	SPECIAL INSTRUCTIONS
BEEF			Meat of irregular shape and large, fatty cuts of meat should have the narrow or fatty areas shielded with foil at the beginning of a defrost sequence.
Ground Beef, Bulk	MEAT	Remove thawed portions with fork. Turn over. Return remainder to oven.	Do not defrost less than 1/4 lb. Freeze in doughnut shape.
Ground Beef, Patties	MEAT	Separate and rearrange.	Do not defrost less than 2 oz. patties. Depress center when freezing.
Round Steak	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place on a microwavable roasting rack.
Tenderloin Steak	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place on a microwavable roasting rack.
Stew Beef	MEAT	Remove thawed portions with fork. Separate remainder. Return remainder to oven.	Place in a microwavable baking dish.
Pot Roast, Chuck Roast	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place on a microwavable roasting rack.
Rib Roast	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place on a microwavable roasting rack.
Rolled Rump Roast	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place on a microwavable roasting rack.
LAMB			
Cubes for Stew	MEAT	Remove thawed portions with fork. Return remainder to oven.	Place in a microwavable baking dish.
Chops (1 inch thick)	MEAT	Separate and rearrange.	Place on a microwavable roasting rack.

Using Your Microwave Oven

AUTO DEFROST TABLE (CONT.)

Poultry setting

FOOD	SETTING	AT BEEP	SPECIAL INSTRUCTIONS
CHICKEN Whole	POULTRY	Turn over (finish defrosting breast-side down). Cover warm areas with aluminum foil.	Place chicken breast-side up on a microwavable roasting rack. Finish defrosting by immersing in cold water. Remove giblets when chicken is partially defrosted.
Cut-up		Separate pieces and rearrange. Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place on a microwavable roasting rack. Finish defrosting by immersing in cold water.
CORNISH HENS Whole		Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place on a microwavable roasting rack. Finish defrosting by immersing in cold water.
TURKEY Breast	POULTRY	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place on a microwavable roasting rack. Finish defrosting by immersing in cold water.

Fish setting

FOOD	SETTING	AT BEEP	SPECIAL INSTRUCTIONS
FISH Fillets	FISH	Turn over. Separate fillets when partially thawed if possible.	Place in a microwavable baking dish. Carefully separate fillets under cold water.
Steaks	FISH	Separate and rearrange.	Place in a microwavable baking dish. Run cold water over to finish defrosting.
Whole	FISH	Turn over.	Place in a microwavable baking dish. Cover head and tail with foil; do not let foil touch sides of microwave. Finish defrosting by immersing in cold water.
SHELLFISH Crabmeat	FISH	Break apart. Turn over.	Place in a microwavable baking dish.
Lobster tails	FISH	Turn over and rearrange.	Place in a microwavable baking dish.
Shrimp	FISH	Separate and rearrange.	Place in a microwavable baking dish.
Scallops	FISH	Separate and rearrange.	Place in a microwavable baking dish.

Bread setting

FOOD	SETTING	AT BEEP	SPECIAL INSTRUCTIONS
Bagel Dinner Roll Muffin Hamburger Hot Dog Bun Slices of Bread Loaf of Bread	BREAD	Turn over and rearrange.	Place on 3 sheets of paper towel.

Safety Precautions

1. Do not attempt to tamper with, or make any adjustments or repairs to the door, control panel, safety interlock switches or any other part of the oven. Repairs should only be undertaken by a qualified service technician.
2. Do not operate the oven when empty. It is best to leave a glass of water in the oven when not in use. The water will safely absorb all microwave energy, if the oven is accidentally started.
3. Do not dry clothes in the microwave oven, which may become carbonized or burned if heated too long.
4. Do not cook food wrapped in paper towels, unless your cook book contains instructions, for the food you are cooking.
5. Do not use newspaper in place of paper towels for cooking.
6. Do not use wooden containers. They may heat-up and char.
Do not use metal containers or crockery containers which have metallic (e.g. gold or silver) inlays. Always remove metal twist ties.
Metal objects in the oven may arc, which can cause serious damage.
7. Do not operate the oven with a kitchen towel, a napkin or any other obstruction between the door and the front edges of the oven, which may cause microwave energy leakage.
8. Do not use recycled paper products since they may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used in cooking.
9. Do not rinse the turntable by placing it in water just after cooking.
This may cause breakage or damage.
10. Small amounts of food require shorter cooking or heating time. If normal times are allowed they may overheat and burn.
11. Be certain to place the oven so the front of the door is 8cm or more behind the edge of the surface on which it is placed, to avoid accidental tipping of the appliance.
12. Before cooking, pierce the skin of potatoes, apples or any such fruit or vegetable.
13. Do not cook eggs in their shell. Pressure will build up inside the egg which will burst.
14. Do not attempt deep fat frying in your oven.
15. Remove the plastic wrapping from food before cooking or defrosting.
Note though that in some cases food should be covered with plastic film, for heating or cooking, as detailed in microwave cook books.
16. The oven must never be used if the door seal is not in good working order.
17. When liquids are cooked in microwave units, they may be overheated above their boiling point without visible bubbling. When the container is removed, the shock may cause the sudden for motion of steam bubbles. A fountain of hot liquid can spring up out of the container explosively.
18. If smoke is observed keep the oven door closed and switch off or disconnect the oven from the power supply.
19. When food is heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials look at the oven frequently to check if the food container is deteriorating.

WARNING—Please ensure cooking times are correctly set as over cooking may result in FIRE and subsequent DAMAGE to the OVEN.

Questions And Answers

Q What's wrong when the oven light will not glow?

- A There may be several reasons why the oven light will not glow.
- Light bulb has blown.
 - Door is not closed.

Q Does microwave energy pass through the viewing screen in the door?

- A No. The holes, or ports, are made to allow light to pass; they do not let microwave energy through.

Q Why does the beep tone sound when a pad on the Control Panel is touched?

- A The beep tone sounds to assure that the setting is being properly entered.

Q Will the microwave oven be damaged if it operates empty?

- A Yes. Never run it empty or without the glass tray.

Q Why do eggs sometimes pop?

- A When baking, frying, or poaching eggs, the yolk may pop due to steam build up inside the yolk membrane. To prevent this, simply pierce the yolk before cooking. Never microwave eggs in the shell.

Q Why is standing time recommended after microwave cooking is over?

- A After microwave cooking is finished, food keeps on cooking during standing time. This standing time finishes cooking evenly throughout the food. The amount of standing time depends on the density of the food.

Q Is it possible to pop corn in a microwave oven?

- A Yes, if using one of the two methods described below:

- (1) Popcorn-popping utensils designed specifically for microwave cooking.
- (2) Prepackaged commercial microwave popcorn that contains specific times and power outputs needed for an acceptable final product.

FOLLOW EXACT DIRECTIONS GIVEN BY EACH MANUFACTURER FOR THEIR POPCORN PRODUCT. DO NOT LEAVE THE OVEN UNATTENDED WHILE THE CORN IS BEING POPPED. IF CORN FAILS TO POP AFTER THE SUGGESTED TIMES, DISCONTINUE COOKING. OVERCOOKING COULD RESULT IN THE CORN CATCHING FIRE.

CAUTION

NEVER USE A BROWN PAPER BAG FOR POPPING CORN. NEVER ATTEMPT TO POP LEFTOVER KERNELS.

Q Why doesn't my oven always cook as fast as the cooking guide says?

- A Check your cooking guide again to make sure you've followed directions correctly, and to see what might cause variations in cooking time. Cooking guide times and heat settings are suggestions, chosen to help prevent overcooking, the most common problem in getting used to a microwave oven. Variations in the size, shape, weight and dimensions of the food require longer cooking time. Use your own judgement along with the cooking guide suggestions to test food condition, just as you would do with a conventional cooker.



دليل المالك

إل جي فرن الميكرويف

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية فائقة قبل تشغيل الجهاز.

MS2042X
MS5642G

تنبيهات أولية

تنبيهات أولية لتجنب التعرض المحتمل لطاقة المايكروويف المفرطة.

- لا يمكنك تشغيل الفرن لك بفتح الباب لأن القفل الداخلي بالأمان مركّب في آلية الباب.
- هذه القفلات الداخلية بالأمان توقف أي عمليات للطبخ في حالة فتح الباب؛ في هذه الحالة قد تتعرض لطاقة المايكروويف الضارة لك النائمة من فرن المايكروويف.
- من المهم عدم العبث بالقفلات الداخلية بالأمان.
- لا تضع أي شيء بين واجهة الفرن والباب أو تترك الطعام أو ثفل مادة التنظيف لكي تتراكم على أسطح الختم.
- لا تشغل الفرن في حالة حدوث خلل في الفرن. ومن المهم جدا إغلاق باب الفرن كما ينبغي وعدم حدوث ضرر في : (١) الباب (ملتوي) ، (٢) مفصلات ومزلاج (منسكّر أو مترتخي)، (٣) أختام الباب وأسطح الختم.
- لا بد من عدم ضبط أو إصلاح الفرن من قبل أي شخص باستثناء الفني المختص المؤهل.
- * الأواني لا بد من فحصها لضمان أنها مناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف.
- * عند تسخين الطعام في الأوعية البلاستيكية أو الورقية، افحص الفرن كثيرا بسبب احتمال الاشتعال.
- * إذا شاهدت الدخان ، أوقف الجهاز عن العمل أو انزع قابس الجهاز و اترك الباب مغلقا من أجل إخماد اللهب.
- * تسخين المشروبات في فرن المايكروويف قد يؤدي الى فيضان المشروبات الغالية بعد التسخين. لذلك خذ عناية عند تناول الوعاء.
- * محتويات الزجاجات وأطعمة الطفل في المرطبان ، حرّكها وهزها ولا بد من فحص درجة حرارتها قبل التقديم ، من أجل تجنب حريق.
- * البيضات بقشرات والبيضات الغالية تماما بقشرات لا تسخنها في فرن المايكروويف لأنها قد تنفجر.

التنظيف

ملاحظة : قبل تنظيف الفرن، انزع قابس التيار . إذا لم يكن بالإمكان، افتح باب الفرن لمنع الفرن من التشغيل المفاجئ.

لا بد من تنظيف الفرن دوريا وإزالة قطع من الطعام.

الأسطح الداخلية

امسح الأسطح الداخلية والخارجية للفرن بقماش ناعم ومحلول غسيل عادل. ثم اشطفها وامسحها للتجفيف. يجب عليك ان تعمل هذا مرة أو أكثر كل أسبوع عند الحاجة. لا تستخدم مسحوق التنظيف أو الحشية الكاشطة.

من الصعوبة إزالة البقع الزيتية الكثيرة في الأسطح الداخلية العلوية في حالة بقائها لمدة بعض أيام. امسح البقع بمنشفة ورقية مبللة، خاصة بعد طبخ الدجاجة أو شرائح الأجزاء القابلة للسحب

الصينية الدوّارة والحلقة الدوّارة قابلة لسحبها. ولا بد من غسلها بالماء الدافئ (ليس الماء الساخن) مع سائل الغسيل الناعم وقماش ناعم. عند تنظيفها، اشطفها جيدا وجففها بقماش ناعم. لا تستخدم مسحوق الغسيل والحشية الفولاذية أو الحشية الكاشطة.

* قد تغسل الصينية الدوّارة في البالوعة. وعندها خذ عناية لا تחדش حوافها لأن الأمر قد يؤدي الى تكسير الصينية الدوّارة أثناء الاستخدام.

* الحلقة الدوّارة لا بد من تنظيفها دوريا.

الباب

من أجل أفضل كفاءة والسلامة، لا بد من كون لوحة الباب الداخلية واللوح الأمامية للفرن خالية من الطعام أو الشحم المتراكم. امسحها أحيانا بسائل الغسيل الناعم ؛ عندها اشطفها وامسحها للتجفيف. لا تستخدم مسحوق التنظيف أو الحشية الكاشطة.

بعد تنظيف لوحة التحكم، المس CLEAR (المسح)، لإلغاء أي إدخالات قد يتم إدخالها مفاجأة أثناء تنظيف اللوحة. كما تأكد من وضع الصينية الدوّارة والحلقة الدوّارة في موضعهما الصحيح.

الغسل في الاحتفاظ بنظافة الفرن قد يؤدي الى تشويه الأسطح التي قد يؤثر على عمر الجهاز وقد يؤدي الى الحالة الخطيرة.

تحذيرات

تنبيه

الرجاء تأكد من ضبط وقت الطبخ لأن الطبخ لمدة أكثر قد يؤدي إلى احتراق طعام وإحداث ضرر في الفرن.

عند تسخين السوائل مثل الشواية والحساء والصلصة والمشروبات في فرن المايكروويف ، زيادة التسخين فوق درجة الغليان قد تحدث بدون ظهور الفقاعات. وهذا قد يؤدي إلى غليان مفاجئ للسائل الساخن. لمنع هذه الاحتمالات، اتبع الخطوات التالية :

١. تجنب استخدام الأواني المستقيمة الجوانب برقبتها الضيقة.
٢. لا تسخنها فترة طويلة.
٣. حرك السائل قبل وضع الأثناء في الفرن وبعد ما يوازي نصف الفترة الزمنية للتسخين.
٤. بعد انتهاء التسخين اتركها داخل الفرن فترة قصيرة. حركها مرة ثانية بعناية وحرص وافحص درجة حرارتها قبل الاستخدام حتى تتجنب لدغة الحرق (خاصة، محتويات الزجاجات والحليب للأطفال ومرطبات الأطفال).

تنبيه

اترك الطعام للانتظار بعد الطبخ بفرن المايكروويف وافحص درجة حرارة الطعام قبل استخدامها. خاصة محتويات الزجاجات ومرطبات الأطفال.

- تنبيه : إذا كان الباب أو أختام الباب متضررة، لا بد من عدم تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح خلل من قبل شخص مؤهل.
- تنبيه : عمل أي إصلاح وعملية تصليح بما فيها نزع أي غطاء يعطي لك الأمان ضد التعرض لطاقة المايكروويف، أمر خطير لأي شخص باستثناء فني مؤهل.
- تنبيه : السوائل أو الأطعمة الأخرى لا بد من تسخينها في الأوعية المختمة لأنها أمينة من الفيضان.
- تنبيه : اترك الأطفال فقط يستخدمون الفرن بدون إشراف ف حالة تبع التعليمات المناسبة بحيث يمكن للطفل استخدام الفرن بطريقة آمنة وفهم خطر التشغيل غير الصحيح.

جدول المحتويات

المواصفات التقنية	٤
كيفية التركيب	٥
مقدمة	٦
كيفية عمل فرن المايكروويف	
الحصول على أفضل النتائج من فرن المايكروويف	
كيفية تأثير الطبخ بالمايكروويف على خصائص الطعام	
التقنيات الخاصة في الطبخ بالمايكروويف	
الأواني الأمانية للمايكروويف	
الرسم التخطيطي للمزايا / لوحة التحكم	٩
استخدام فرن المايكروويف	١٠
الطبخ لمدة معينة	
الطبخ لمدة معينة من مرحلتين	
مستويات طاقة المايكروويف	
إقفال الطفل	
مؤقت المطبخ	
التشغيل السهل	
الأكثر/الأقل	
اللمس التلقائي	
الطبخ التلقائي	
إعادة التسخين التلقائية	
الإفطار السريع	
إذابة الثلج السريعة	
توفير الطاقة	
خيارات الدجاج	
الإذابة	
التنعيم	
إذابة الثلج التلقائية	
تحذيرات من أجل السلامة	٢٠
أسئلة وأجوبة	٢١

المواصفات التقنية

MS2042X/MS5642G	
٢٤٠ فولت تيار متناوب/٥٠ هر ٢٢٠ و ت ٦٠/٥٠ هرتز ٢٣٠ فولت تيار متناوب/٥٠ هر	قوة الدخول
١٠٠٠ واط	قوة الخرج
٢٠٤٥٠ ميغاهرتز	تردد المايكروويف
٦٠٧ ملم (عرض) × ٣٤٤ ملم (ارتفاع) × ٤٩٢ ملم (عمق)	الأبعاد الخارجية
٤٤٤ ملم (عرض) × ٢٧٧ ملم (ارتفاع) × ٤٧١ ملم (عمق)	أبعاد التجويف
١٠٤٠٠ واط	استهلاك الطاقة

كيفية التركيب

ركب الفرن حسب الخطوات الثلاث التالية :

١. اخرج جميع المواد والملحقات من الصندوق.
 ٢. ضع الفرن في المكان المستوي الذي ترغب في تركيبه ولكن تأكد من الارتفاع بـ أكثر من ٨٥ سم ووجود مسافة ١٠ سم على الأقل فوقه ومسافة ١٠ سم خلفه من أجل التهوية. سطح الفرن العلوي يجب أن لا يوضع فوقه أي شيء من أجل سهولة مرور الهواء للتهوية.
 ٣. اوصل سلك الفرن بمخرج التيار الكهربائي الجداري القياسي. تأكد من أن الطاقة الكهربائية على الأقل ١٣ أمبير وان فرن المايكروويف هو الجهاز الكهربائي الوحيد الموصول بالمخرج الكهربائي.
- ملاحظة : • إذا لم يعمل الفرن كما ينبغي، اخرج قابس التيار من مخرج التيار الكهربائي ثم أعد توصيله.
- يجب عدم استخدام هذا الجهاز لأغراض الطبخ التجاري.

تنبيه : لا بد من توصيل الجهاز الأرضي

هام جدا

الاسلاك في هذا الجهاز ملونة تبعا للرموز التالية:

- أزرق أو أبيض - محايد
- بنى أو أسود - موصل بالكهرباء
- أخضر وأصفر أو أخضر - أرضى

إذا لا تتطابق الالوان لاسلاك هذا الجهاز مع الالوان التعريفية في المقبس الكهربائي بمنزلك ، اتبع الخطوات التالية :

- السلك باللون أزرق أو أبيض يجب وصله بمخرج المقبس المكتوب عليه حرف اللغة الانجليزية N أو لونه أسود.
- السلك باللون بنى أو أسود يجب وصله بمخرج المقبس المكتوب عليه حرف اللغة الانجليزية L أو لونه أحمر.
- السلك باللون أخضر وأصفر أو أخضر يجب وصله بمخرج المقبس المكتوب عليه حرف اللغة الانجليزية E أو عليه رمز الأرض ≡ .

هذا الجهاز مزود بسلك التيار الرئيسي للأداء الخاص. وفي حالة إصابته بضرر ، لا بد من تبديله بسلك رئيسي من نفس النوع؛ يمكنك الحصول على هذا السلك الرئيسي من المورد وتبديله من قبل الفني المختص.

مقدمة

كيف يعمل جهاز فرن المايكروويف ؟

جميع الوصفات في هذا الكتاب تعطي فترة طبخ تقريبية. بشكل عام ستجد بأن الطعام يظل غير كامل النضج عند الحد الأدنى لفترة الطبخ وتحتاج أحيانا الى طبخه لفترة أطول من الحد الأعلى لفترة الطبخ المعطاة تبعاً للرغبات الشخصية. الفلسفة الأساسية في هذا الكتاب بأنه من الأفضل للوصفة أن تكون محافظة في إعطاء فترة الطبخ لان الطعام غير كامل النضج يمكن طبخه لفترة إضافية بينما الطعام الذي زاد طبخه عن الحد المطلوب قد تلف ولا يمكن إصلاحه. غير أن بعض هذه الوصفات خاصة للخير والكعك والكاسترد توصى نزع الطعام من الفرن قبل الاستواء بقليل. هذا ليس خطأ. لأنه عند تركها مغطاة بعد نزعها من الفرن تستمر في الطبخ بفعل الحرارة المحبوسة ضمن الأجزاء الخارجية للطعام التي تنتقل الى الداخل تدريجياً. اذا جرى ترك الطعام داخل الفرن حتى ينضج كاملاً فإن الأجزاء الخارجية ستستوي أكثر من اللازم وقد تحترق. مع اكتسابك للخبرات في استخدام افران المايكروويف ستصبح ماهراً بالتدريج في تقدير كل من وقت الطبخ ووقت الانتظار لمختلف انواع الأطعمة.

كيفية تأثير خصائص المواد الغذائية على الطبخ في فرن المايكروويف.

كثافة المادة المطبوخة : الأطعمة الخفيفة مثل الكعك والخبز تستوي بسرعة أكبر من مواد الطبخ الكثيفة مثل اللحم والدجاج المحمر. يجب الاعتناء عند طبخ المواد الغذائية الخفيفة أن لا تجف أطرافها. حماية الأطراف تتم باستخدام الفويل (الرقائق المعدنية) أو وضع الفرن على قوة طاقة منخفضة.

ارتفاع المادة الغذائية : الجزء العلوي من المواد الغذائية المرتفعة خاصة عند التحمير سينطبخ بسرعة أكبر من إستواء الأجزاء السفلية. لذلك من الأفضل قلب مادة الطبخ الكبيرة عدة مرات أثناء الطبخ.

نسبة الرطوبة في المواد الغذائية : بما أن موجات المايكروويف تنجذب الى الرطوبة فإن المواد الغذائية شبه الجافة مثل تحمير اللحم أو الدجاج وبعض أنواع الخضراوات يجب رشها بقليل من الماء قبل طبخها أو تغطيتها حتى تحتفظ بالبخر.

محتويات الطعام من العظام والدهون : العظام موصلة للحرارة والكميات الكبيرة من الدهون في المادة المطبوخة تجذب اليها موجات الطاقة. لذلك يجب الاعتناء جيداً عند وضع اللحم والدجاج بعظامها وشحمها في الفرن. حتى لا تنطبخ بدون تساوي في الاستواء أو تزيد سواء بعضها عن الآخر.

المايكروويف عبارة عن موجات طاقة مثل موجات الراديو والتلفزيون وموجات الضوء في الجهاز. كل شيء يُطلق موجات - مغسلة المطبخ وابريق القهوة والشاي وحتى الاشخاص- غير أن هذه الموجات تنتشر بالإتجاه الخارجي وتنتقل عبر الفضاء ثم تختفى دون أي تأثير. لكن فرن المايكروويف مصمم بطريقة تستغل هذه الموجات. الكهرباء تتحول الى موجات طاقة بواسطة أنبوب الماغنيترون ثم يجري إرسال هذه الموجات الى مكان الطبخ من خلال فتحة في أعلى الفرن. وصينية دوارة أو صينية موجودة على أسفل الفرن.

موجات الطاقة لا تستطيع المرور من خلال الجدران المعدنية للفرن ولكنها تستطيع اختراق المواد مثل الزجاج والبورسلات والورق وهي المواد المصنوعة منها أواني الطبخ للمايكروويف. موجات فرن المايكروويف لا تعمل على تسخين أواني الطبخ لكن هذه الأواني ستسخن في النهاية بفعل الحرارة الناتجة في المواد الغذائية المطبوخة.

جهاز أمان تام : فرن المايكروويف من أكثر الأجهزة المنزلية أمناً. عند فتح باب الفرن يتوقف الفرن وتوماتيكياً عن إنتاج الموجات. بالرغم كان يستخدم فرن المايكروويف منذ منتصف الخمسينيات ، لا يوجد خبر عن الإصابة بالضرر منذ استخدامه. ويتم تحويل طاقة المايكروويف الى الحرارة في عملية تسخين المواد الغذائية بشكل مفاجئ ، ويتم تلاشي موجات المايكروويف تماماً. لذلك، لا توجد بقية من أي نوع في الطعام الذي كان تم طبخه بموجات المايكروويف.

الحصول على أفضل مفعول لفرن المايكروويف

الاعتناء بالأشياء : وصفات طبخ الطعام في هذا الكتاب جرت صياغتها بحرص كبير ولكن نجاحك في إعدادها بالطبخ يعتمد على مدى الإهتمام الذي توليه للطعام أثناء الطبخ. راقب الطعام دائماً أثناء طبخه. فرن المايكروويف مزود بضوء يشتمل تلقائياً عند تشغيل الفرن حتى تتمكن من مشاهدة داخله ومراقبة تطور عملية الطبخ.

الارشادات المعطاة في الوصفة للرفع والتحريك وغيره يجب اعتبارها كخطوات موصى بها كحد أدنى ، اذا ظهر لك ان الطعام ينطبخ بشكل غير متساوي قم بعمل التعديلات التي تعتقد بأنها مناسبة لتصحيح الوضع.

العوامل المؤثرة في فترة الطبخ : هناك عوامل كثيرة تؤثر في فترة الطبخ. درجة حرارة مكونات الطعام المستخدم في الوصفة تؤدي الى فارق كبير في فترة الطبخ.

على سبيل المثال الكعكة المعمولة بزيادة مجمدة مع حليب وبيض تحتاج الى فترة أطول لتستوي من الكعكة المعمولة بمواد بدرجة حرارة الغرفة.

مقدمة

التحريك : التحريك من أهم أساليب طبخ المايكروويف. في الطبخ العادي يجري تحريك المواد الغذائية من أجل مزجها مع بعضها جيداً. ولكن في فرن المايكروويف يجري تحريكها من أجل انتشار وتوزيع الحرارة. دائماً حرّك المواد الغذائية من الخارج باتجاه الوسط لأن الأجزاء الخارجية من الطعام تسخن دائماً بسرعة.

قلب المواد الغذائية : المواد الغذائية الكبيرة الحجم والسميكة مثل الدجاجة الكاملة يجب قلب عاليها سافلها حتى يستوى السطح العلوي والسطح السفلي بالتساوي. كذلك من الأفضل قلب أجزاء الدجاجة المقطعة واللحوم المقطعة.

وضع الجزء الأكثر سماكة يتجه الى الخارج : لأن موجات المايكروويف تصل الى الأجزاء الخارجية من الأطعمة، من الأفضل أن تضع الأجزاء الأكثر سماكة من اللحم والدجاج والسمك الى الطرف الخارجي من الطبق. وبهذه الطريقة، تستقبل الأجزاء الأكثر سماكة أكثر طاقة موجات المايكروويف. يطبخ الأطعمة متساوياً.

الوقاية : صفائح الألمنيوم (الفويل) الرقيقة التي تحجب موجات المايكروويف يمكن وضعها على زوايا وأطراف المواد الغذائية المربعة والمستطيلة لمنع نضوج هذه الأجزاء بسرعة قبل غيرها. لا تستخدم صفائح الألمنيوم السميكة الكثيرة أبداً لأن ذلك يؤدي الى ما يشبه البرق كذلك حافظ عليها محكمة تماماً عند الاستخدام.

رفع المستوى : المواد الغذائية السميكة أو الكثيفة من الأفضل رفع مستوى وضعها حتى يمتص الجزء السفلي موجات المايكروويف مثل الأطراف والسطح.

الثقب : المواد الغذائية بالقشرة، الجلد أو الغشاء تكاد تندفع في الفرن الا في حالة ثقب هذه المواد الغذائية قبل طبخها. بما في هذه المواد الغذائية صفار البيض وبياض البيض والقعقة والمحارة والخضراوات والفواكه الكاملة.

اختبار الذوق عند الطبخ : نظراً لأن سرعة طبخ الطعام في المايكروويف، من الضروري اختبار ذوق الطعام كثيراً. بعض الأطعمة تبقى في فرن المايكروويف حتى ينتهي طبخها، لكن معظم الأطعمة بما فيها اللحم والدجاج مخروجة من فرن المايكروويف أثناء كونها في الطريق الى طبخها فانتظر مدة لانتهاء الطبخ. قد ترتفع درجة الحرارة الداخلية بين ٥ فهرنهايت (٣ مئوية) و ١٥ ف (٨ م) أثناء وقت الانتظار.

وقت الانتظار : اترك الأطعمة تبقى في الفرن لمدة ٣ الى ١٠ دقائق بعد اخراجها من فرن المايكروويف. وقت طبخ الأطعمة يغطي وقت الانتظار للاحتفاظ بالحرارة في حالة أنك تريد تجفيفها لكي تتصلب (مثلاً بعض الكعكات والبسكويت). ينتهي الطبخ خلال وقت الانتظار وهذا الوقت يساعد على حماية النكهة وتحسينها.

كمية الطعام : عدد موجات المايكروويف في الفرن ثابتة بغض النظر عن كمية الطعام الجاري طبخه. لذلك كلما زادت كمية المواد الغذائية الموضوعة في الفرن للطبخ كلما زاد طول الوقت الذي تحتاجه للاستواء.

شكل المواد الغذائية : موجات المايكروويف تخترق حوالي ٢,٥ سم داخل المواد الغذائية : القسم الداخلي من المواد الغذائية السميكة تستوي مع إنتقال الحرارة المولدة في الخارج الى الداخل. وبعبارة أخرى فقط تستوي الطبقة الخارجية بسمك ٢,٥ سم فقط فعلياً بموجات المايكروويف بينما يستوي الباقي عند طريق التحول الحراري. ومن هنا فإن أسوأ شكل للمادة الغذائية المطبوخة هي الشكل المربع السميكة : تحترق الأطراف حتى قبل أن يسخن وسطها. أفضل أشكال المواد الغذائية للطبخ هي المستديرة بشكل حلقات والدائرية الرقيقة.

أساليب خاصة للطبخ في المايكروويف

التحمير : اللحوم والدجاج عند طبخها خمس عشر دقيقة أو أكثر ستتحمر بفعل الدهون الموجودة فيها. المواد الغذائية المطبوخة لفترة زمنية أقصر يمكن دهنها بمواد التحمير للحصول على اللون المرغوب. الصلصة الأكثر استخداماً للتحمير هي صلصة فول الصويا وصلصة الشواء وغيرها من الصلصات الخاصة. وبما أن كمية قليلة من صلصة التحمير تضاف الى المادة المطبوخة فإن النكهة الأصلية والمذاق المرغوب لا يتأثران ولا يتغيران.

التغطية : تغطية الطعام تحدث الحرارة والبخار وتؤدي الى طبخ الطعام أكثر سرعة. ويمكنك استخدام غطاء أو فيلم خاص للمايكروويف مع اطرافه المنطوية لمنع شقه.

التغطية بالورق المضاد للدهن : التغطية بالورق المضاد للدهن تمنع تلويث الصحن وتساعد الطعام على الاحتفاظ بحرارته. وعندها قد يحدث تجفيف الطعام قليلاً لأنها تجعل الغطاء رخواً.

اللف بالورق المضاد للدهن أو المنشفة الورقية : لا بد لف السندويشات والأطعمة الكثيرة من غيرها التي تحتوي على الخبز المطبوخ المسبق لا بد من لفها بسبب طاقة المايكروويف.

الترتيب والمسافات : أنواع الأطعمة المختلفة كالبطاطس والكعك الصغير تستوي بسرعة أكبر إذا كانت مرتبة على شكل دائري بينها مسافات متساوية لا تضع المواد الغذائية فوق بعضها أبداً.

مقدمة

أواني الطبخ الأمانية بفرن المايكروويف

٣. الورق : الحاويات والصحون الورقية مناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف شريطة أن تكون فترة الطبخ قصيرة وأن تكون الأطعمة المنوي طبخها فيها قليلة الاحتواء على الدهون والماء. المناظف الورقية مناسبة أيضا للظلمة ووضعها في أسفل الصواني المنوي فيها طبخ المواد الدهنية. تجنب الأوراق الملونة لأن اللون قد يتحلل.

٤. أواني الحفظ البلاستيكية : يمكن استخدامها للطبخ سريعة التسخين غير أنه يجب عدم استخدامها لطبخ الأطعمة التي تحتاج إلى فترة في الفرن لأن الطعام الساخن سيذيب البلاستيك أو يلتصق به.

٥. أكياس الطبخ البلاستيكية : إذا كانت مصنوعة خصيصا لعمليات الطبخ فإنها آمنة الاستخدام في الفرن. ولكن تأكد أن تعمل شفا في الكيس حتى يخرج البخار. لا تستخدم أكياس البلاستيك العادية أبدا في فرن المايكروويف لأنها ستذوب وتتمزق.

٦. أواني فرن المايكروويف البلاستيكية : يوجد أنواع عديدة وأشكال مختلفة وأحجام متعددة من أواني الطبخ في المايكروويف. ومن المحتمل أنك تستطيع استخدام ما لديك في فرن المايكروويف بدلا من شراء أواني جديدة.

٧. الخزف والسيراميك واللواني الحجرية : الأواني المصنوعة من هذه المواد عادة مناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف ومع ذلك يجب اختيارها أولا.

تحذير: بعض المواد من الصفائح المعدنية أو الفولاذية العالية غير مناسبة لأواني الطبخ.

لا تستخدم أبداً أواني معدنية أو يدخل في تركيبها معادن في فرن المايكروويف. موجات المايكروويف لا تخترق المعادن وإنما ترتد عنها - مثلما ترتد عن جدران فرن المايكروويف المعدنية - وتتسبب في تشكيل " أقواس " كهربائية تشبه الصواعق أو البرق.

أواني الطبخ غير المعدنية المقاومة جدا للحرارة هي الأكثر أمنا للاستخدام في فرن المايكروويف. ولكن ربما يحتوي بعضها على مواد قد لا تكون مناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف. إذا كان لديك شك في أي وعاء معين هناك وسيلة سهلة لمعرفة ما إذا كان يناسب للاستخدام في فرن المايكروويف.

اختبار صلاحية الوعاء للاستخدام في فرن المايكروويف : ضع الاناء المطلوب بالقرب من كأس القياس الزجاجي المملوء بالماء داخل فرن المايكروويف .

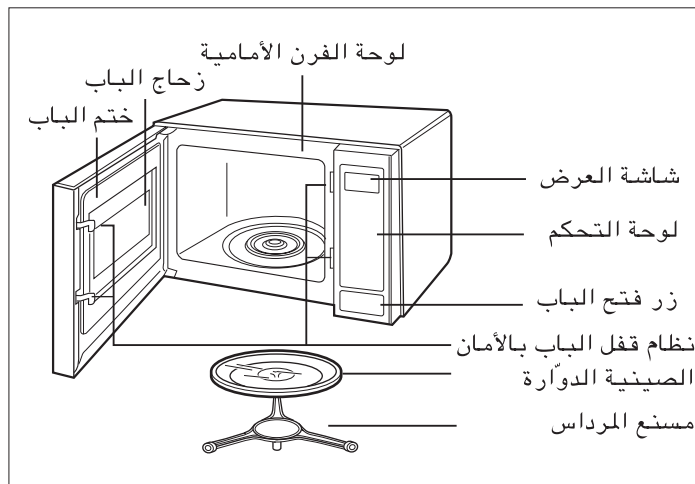
إذا سخن الماء بعد دقيقة واحدة بينما الوعاء ما زال باردا فإن استخدام الوعاء في فرن المايكروويف آمن. ولكن إذا لم تتغير درجة حرارة الماء لكن الوعاء نفسه أصبح ساخنا فمعنى ذلك أن الوعاء نفسه يمتص موجات المايكروويف وليس مناسباً ولا آمناً للاستخدام في فرن المايكروويف.

قد لديك الكثير من المواد في المطبخ التي يمكنك استخدامها الآن كمعدات للطبخ في فرن المايكروويف. اقرأ القائمة التالية بعناية:

١. أطباق الطعام : كثير من أنواع الأطباق يمكن استخدامها في الفرن : إذا كان لديك شك فانظر في دليل الارشادات من المنتج أو اختبر الطبق في الفرن بنفسك.

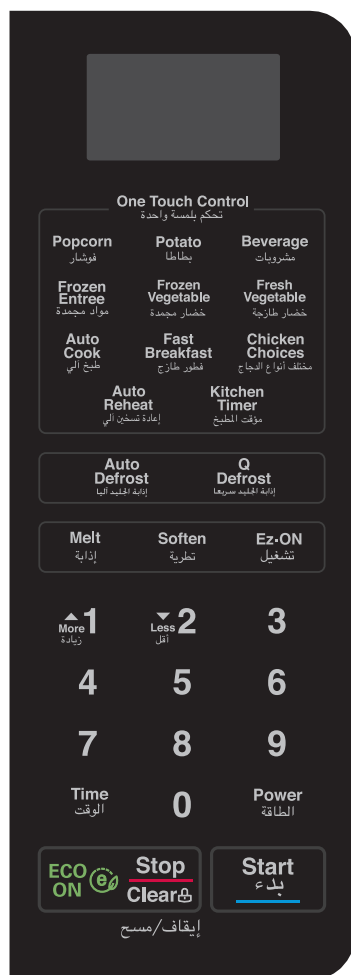
٢. الأواني الزجاجية : الأواني الزجاجية المقاومة للحرارة يمكن استخدامها في فرن المايكروويف. وهذا يتضمن جميع أنواع الأواني الزجاجية بدرجة حرارة الفرن. ولكن لا تستخدم الاقداح الشفافة وكاسات الخمر وما شابهها في الفرن لأنها ستتكسر عندما يسخن الطعام.

الرسم التخطيطي للمزايا / لوحة التحكم



يتم تغليف الفرن مع القطع التالية:

الصينية الدوارة الزجاجية ١ قطعة
 دليل المال
 ومرشد الطبخ ١ قطعة
 الحلقة الدوارة ١ قطعة
 فرن المايكروويف هذا مصمم للاستخدام في المنزل فقط. وهذا غير موصى به للأغراض التجارية.



ملاحظة : تنطلق صفارة عند لمس زر على لوحة التحكم، للإشارة إلى إدخال وضعية الضبط .

استخدام فرن المايكروويف

الطبخ لمدة معينة

هذه الوظيفة تسمح لك بطبخ الطعام عند الوقت الذي تريده. من أجل الحصول على أفضل نتائج ، ١٠ مستويات الطاقة متوفرة بالإضافة الى الطاقة العالية لأن الأطعمة الكثيرة مطلوبة للطبخ البطيء (على أقل من الطاقة العالية).

الطبخ لمدة معينة من مرحلتين

من أجل الطبخ من مرحلتين، كرر خطوات ٢ وحتى ٥ للطبخ لمدة معينة مبيّنة في الصفحة السابقة قبل لمس زر التشغيل لمدة إضافية وبرنامج الطاقة الذي تريد إضافته. يمكنك برمجة إذابة الثلج التلقائية حسب الوزن قبل المرحلة الأولى لإذابة الثلج ثم الطبخ.

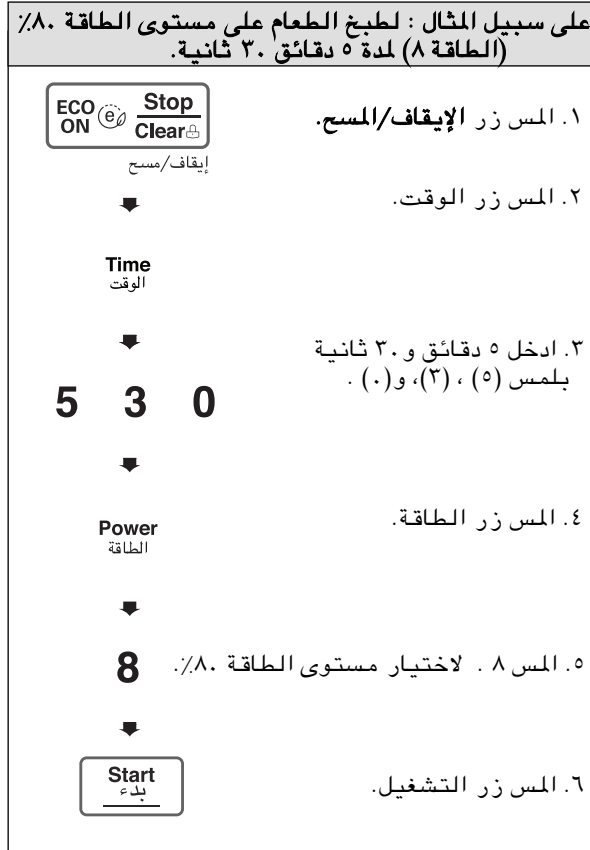
مستويات طاقة المايكروويف

فرن المايكروويف لك مزود بعشرة مستويات الطاقة لتتمتع بخيارات كثيرة والتحكم في الطبخ. والجدول أدناه يعطيك بعض الملح للأطعمة التي يمكن إعدادها في كل مستوى طاقة.

جدول مستوى طاقة المايكروويف

مستوى الطاقة	الاستخدام
١٠ (عالية)	* غليان الماء. * صنع الحلوى. * طبخ قطع من الدجاجة والسّمك والخضراوات. * طبخ القطع الناعمة من اللحم. * الدجاجة الكاملة.
٩	* إعادة تسخين الأرز والباستة والخضراوات.
٨	* إعادة تسخين الأطعمة الجاهزة بسرعة. * إعادة تسخين السندويشات.
٧	* طبخ البيضات ، الحليب والجبن. * طبخ الكعكات والخبز. * إذابة الشوكولات.
٦	* طبخ الخروف * طبخ السمك الكامل. * طبخ البودينغ والقستر.
٥	* طبخ شرائح اللحم والدجاجة الكاملة والحمل. * طبخ تشوية الضلع وقطع اللحم.
٤	* إذابة الثلج من اللحم والدجاجة والأطعمة البحرية.
٣	* طبخ القطع من اللحم الأقل نعامة.
٢	* إزالة البرودة من الخضراوات. * تليين الزبدة.
١	* تدفئة الكاسيرول والأطباق الرئيسية. * تليين الزبدة والكريم من الجبن.
٠	* الانتظار. * الترك.

على سبيل المثال : لطبخ الطعام على مستوى الطاقة ٨٠٪ (الطاقة ٨) لمدة ٥ دقائق و ٣٠ ثانية.



عند الانتهاء من الطبخ، تنطلق صفارة أربع مرات. وتظهر كلمة END (النهاية) على شاشة العرض. عندها يتوقف الفرن عن العمل ذاتيا.

ملاحظة :

إذا لم تختَر مستوى الطاقة، يعمل الفرن على مستوى الطاقة العالية . لضبط الطبخ على الطاقة العالية، احذف خطوتي ٤ و ٥ المذكورتين أعلاه.

استخدام فرن المايكروويف

إقفال الطفل

هذه ميزة أمان فريدة تمنع من التشغيل الذي لا تريده مثل الاستخدام من قبل الأطفال. عند ضبط وظيفة إقفال الطفل، لا يمكن الطبخ بالفرن.

لضبط وظيفة إغلاق الطفل

ابق لأمسا زر التشغيل/المسح حتى يظهر "L" (مغلق) في شاشة العرض وتسمع صفارة مرتين. إذا ضبطت وقت اليوم، يعود وقت اليوم الى شاشة العرض بعد لمس زر آخر.

ECO ON Stop Clear
إيقاف/مسح

إذا ضبطت وظيفة إغلاق الطفل مسبقا ولمست زر الطبخ الآخر، تعرض كلمة "L" (مغلق) على شاشة العرض. وعندها يمكن إلغاء وظيفة إقفال الطفل حسب الإجراءات التالية.

لإلغاء وظيفة إغلاق الطفل

ابق لأمسا زر الإيقاف/المسح حتى تتلاشى كلمة "L" (مغلق) من شاشة العرض.

ECO ON Stop Clear
إيقاف/مسح

بعد تلاشى إغلاق الطفل، يعرض وقت اليوم على شاشة العرض. ويعمل الفرن عاديا.

مؤقت المطبخ

يمكنك استخدام المؤقت للفرن للأغراض الأخرى ليس لطبخ الطعام.

على سبيل المثال : لضبط ٢ دقائق بالمؤقت

١. المس زر الإيقاف/المسح.

٢. المس زر مؤقت المطبخ.

Kitchen Timer
مؤقت المطبخ

٣. المس أزرار أرقام ٣، ٠، ٠.

٤. المس زر التشغيل.

Start
بدء

التشغيل السهل

زر توفير الوقت، زر التحكم البسيط يجعلك تضبط بسرعة وتبدأ الطبخ بالمايكروويف بدون لمس زر التشغيل.

على سبيل المثال : لضبط الطبخ لمدة دقيقتين بواسطة التشغيل السهل.

١. المس زر الإيقاف/المسح.

ECO ON Stop Clear
إيقاف/مسح

↓

Ez-ON
تشغيل

٢. المس التشغيل السهل ٤ مرات. الفرن يبدأ بالطبخ ويعرض العد التناولي من الوقت.

ملاحظة

إذا لمست التشغيل السهل، يزداد ٣٠ ثانية حتى يصل الى ٣ دقائق ٣٠ ثانية؛ بعد ٣ دقائق و ٣٠ ثانية، يزداد الوقت بواقع دقيقة واحدة حتى يصل الى ٩٩ دقيقة و ٥٩ ثانية.

الأكثر/الأقل

باستخدام زر الأكثر أو زر الأقل، يمكنك ضبط برنامج الطبخ المحدد الوقت لمدة أطول أو لمدة أقصر. بالضغط على زر الأكثر، يمكن إضافة ١٠ ثواني الى وقت البرنامج كلما ضغطت عليه. بالضغط على زر الأقل، يتناقص الوقت بواقع ١٠ ثانية كلما ضغطت عليه.

لضبط وقت الطبخ التلقائي (على سبيل المثال ٣، ٥ أونس من الفشار) لمدة أطول، أو لمدة

١. المس الإيقاف/المسح.

ECO ON Stop Clear
إيقاف/مسح

↓

Popcorn
فوشار

↓

٢. المس الفشار مرة. وعندها يبدأ الفرن بالتشغيل تلقائيا.

٣. المس الأكثر أو الأقل.

More 1 Less 2
زيادة أقل

ويزداد ويتناقص الوقت المتبقي بواقع ١٠ ثوان.

استخدام فرن المايكروويف

اللمس التلقائي

استخدم هذه الوظيفة لضبط الطعام بدون إدخال وقت أو مستوى طاقة.
راجع جدول الطبخ التلقائي أدناه لمزيد من المعلومات.

على سبيل المثال: اللمس التلقائي (٣,٥ أونس من الفشار)	
 إيقاف/مسح Popcorn فوشار	١. المس إيقاف/المسح. ٢. المس الفشار مرة. (المس الفشار مر تين. وعندها تظهر "3.0" في زجاج العرض.) ٣. وعندها يبدأ الفرن بالتشغيل تلقائياً.

جدول اللمس التلقائي

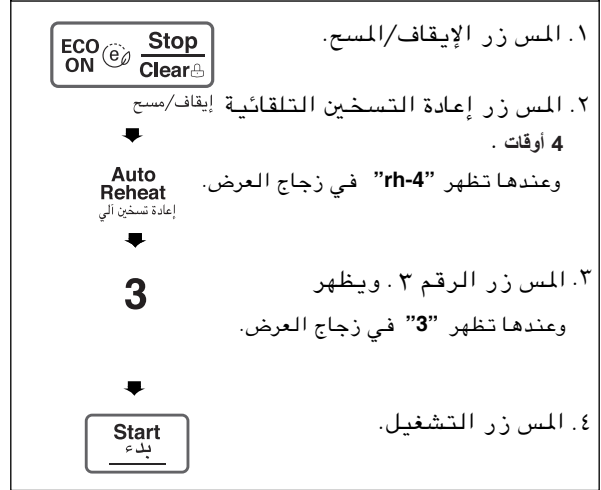
الكمية	التعليمات	الصنف
علبة ٣,٥ أونس أو ٣,٠ أونس	يمكن طبخ الفشار المعبأ تجارياً. واعمله علبة واحدة من الفشار فقط في المرة. ولأفضل النتائج، استخدم كيساً ناضجاً من الفشار. ضع علبة من الفشار خاصة بالمايكروويف في وسط الصينية.	الفشار
١,٣,٢,٤ حبة من البطاطس المتوسطة الحجم (حوالي ٨ - ١٠ أونس)	اثقب كل بطاطس بشوكة وضعه في طرف صينية الفرن ، على بعد ١ بوصة على الأقل . بعد الطبخ انتظر لمدة ٥ دقائق.	البطاطس
كوب أو كوبان (٢٤٠ مليلتر لكوب)	استخدم الكوز العريض الفم (خذ عناية! المشروبات ستصبح ساخنة! وأحياناً ترش السوائل الحارة في السلندر عند نقل الكوب).	المشروبات
١٠ أونس	أزل مادة التغليف من الطعام. واثقب الفلم البلاستيكي بشوكة للتهوية (٣ مناطق). إذا لم يوجد الطعام في وعاء أمانى لطاقة المايكروويف، ضعه على الصينية وغطيه باللفة البلاستيكية واثقبها للتهوية. بعد الطبخ انتظر لمدة ٣ دقائق.	الأطعمة المجمدة
١,٢,٣ أو ٤ أكواب	اعد كمية مناسبة من الخضار واغسله واترك الماء على الخضار . ضعه في وعاء أمانى للمايكروويف بالحجم المناسب. اضع كمية من الماء مناسبة لكمية من الخضار (١-٢ كوب : ملعقتا طعام، ٣-٤ أكواب : ٤ ملاعق طعام) . غطيه بلفة بلاستيكية واثقبها للتهوية. بعد الطبخ حركه وانتظر لمدة ٣ دقائق.	الخضار الطازج
١,٢,٣ أو ٤ أكواب	أزل مادة التغليف واشطف الصقيع بالماء الجاري. ضعه في وعاء أمانى للمايكروويف بالحجم المناسب. اضع كمية من الماء مناسبة لكمية من الخضار (١-٢ كوب : ملعقتا طعام، ٣-٤ أكواب : ٤ ملاعق طعام) . غطيه بلفة بلاستيكية واثقبها للتهوية. بعد الطبخ حركه وانتظر لمدة ٣ دقائق.	الخضار المجمد

استخدام فرن المايكروويف

إعادة التسخين التلقائية

هذه الوظيفة تسمح لك بإعادة تسخين الطعام الجاهز في درجة حرارة الغرفة أو في الثلاجة بدون اختيار وقت الطبخ ومستوى الطاقة. هذه الوظيفة لها ٤ أصناف : وجبة العشاء ، البيتزا ، الحساء/الصلصة والكاسيرول.

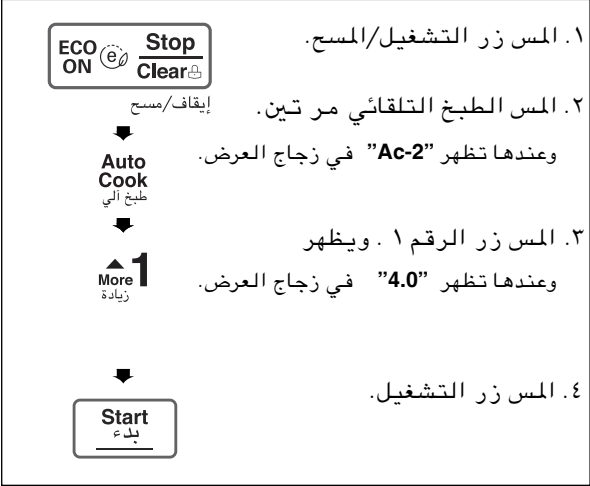
على سبيل المثال : لإعادة تسخين ٣ أكواب من الكاسيرول



الطبخ التلقائي

هذه الوظيفة تسمح بطبخ الأطعمة التي تختارها بلمس زر الطبخ التلقائي. و ٤ أصناف من الأطعمة متوفرة.

على سبيل المثال : لطبخ ٤ أونس من الباستا



جدول الطبخ التلقائي

* أولاً، المس زر الطبخ التلقائي ثم اختر الطعام والكمية.

الكمية	التعليمات	الصنف
٤ أو ٨ أونس	اضف الماء الغليان الى الباستا في وعاء كبير أمانى للمايكروويف . اضف ٤ أونس - ٣ أكواب من الماء الغليان، أو ٨ أونس - ٤ أكواب من الماء الغليان، وصرف واضف الصلصة والجبن أو غيره وقدمه.	الباستا
١-٢ كوب	اضف كمية من الماء الى الأرز . استخدم وعاء كبيراً أمانياً للمايكروويف لمنع الماء من فيضان الوعاء . غطيه بلفة بلاستيكية أو غطاء . بعد الطبخ، انتظر لمدة ١٠ دقائق . حركه لنضج الأرز الأكثر.	الأرز
٨، ١٦، ٢٤ أو ٣٢ أونس	ضع في الوعاء المناسب الحجم وغطيه بلفة بلاستيكية عند انطلاق صفارة، افصل أو حرك ، وغير الداخل الى الخارج واستمر في الطبخ.	اللحم
١ أو ٢ كوب	استخدم هذه الوظيفة للشاي والشوكولات الساخن أو غيرها. صب الماء المناسب الى الوعاء الأمانى للمايكروويف أكبر من كمية الماء بضعفين. (خذ عناية! سيصبح الماء ساخناً جداً ! السوائل الساخنة في السليندر أحياناً قد تخرج عند نقل الكوب.)	الماء الحار

جدول إعادة التسخين التلقائية

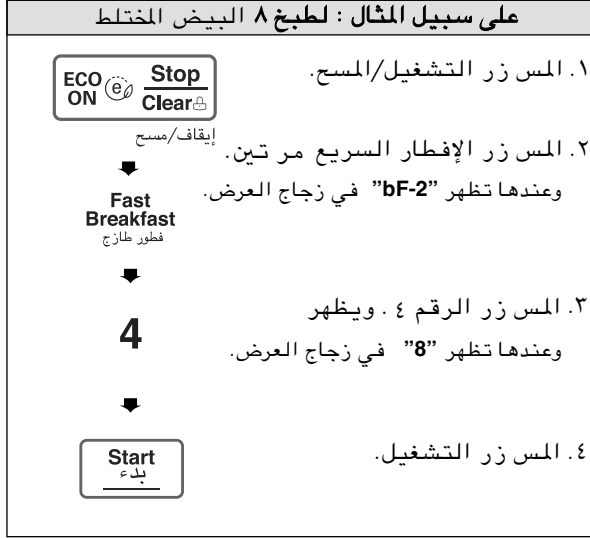
الكمية	التعليمات	الصنف
تقديم ١ أو ٢ شخص	ضع الأطعمة التي تريد إعادة تسخينها على الطبق أو الطبق الصغير . غطيه بلفة بلاستيكية واثقيه للتهوية . بعد الطبخ، انتظر لمدة ٣ دقائق .	وجبة العشاء
١، ٢ أو ٣ شرائح (٥ أونس لكل)	هذه وظيفة إعادة التسخين للبيتزا . ضعه على منشفة ورقية في صحن أمانى للمايكروويف .	البيتزا
١، ٢، ٣ أو ٤ أكواب	ضع الطعام الذي تريد إعادة تسخينه في وعاء مناسب الحجم للمايكروويف . غطيه بلفة بلاستيكية واثقيه للتهوية . بعد الطبخ، انتظر لمدة ٣ دقائق .	الحساء/الصلصة
١، ٢، ٣ أو ٤ أكواب	غطي الكاسيرول بلفة بلاستيكية واثقيه للتهوية . بعد الطبخ، انتظر لمدة ٣ دقائق .	الكاسيرول

إذا فتحت الباب أو ضغطت زر الإيقاف أثناء الطبخ، تتم إلغاء العمليات.

استخدام فرن المايكروويف

الإفطار السريع

الإفطار السريع له ٥ أصناف من الطعام تم ضبط وقت طبخها مسبقا ومستوى الطاقة له.



إذابة الثلج السريعة

استخدم هذه الوظيفة لإذابة ١ باوند من اللحم المطحون فقط بسرعة جدا. ملاحظة : تنطلق صفارة من الفرن أثناء دورة إذابة الثلج. بعد انطلاق صفارة، افتح الباب وقلبه وافصله أو أعد ترتيب الطعام. ووظيفة إذابة الثلج السريعة تقدم إذابة الثلج الكافية بحيث يمكن استخدام اللحم للطبخ. وقد تبقى بلورة من الثلج.

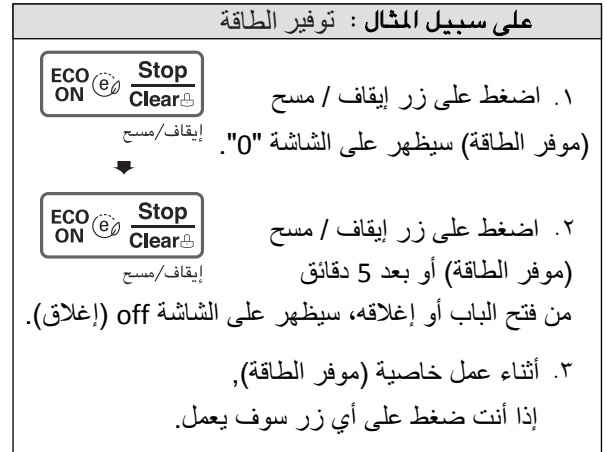


جدول الإفطار السريع

الكمية	التعليمات	الصنف
٣، ٢، ١ أو ٤ أشخاص	اعد تعليمات في العلبة وحركه قبل التقديم. استخدم الحب الحار الجاهز فقط.	الشوفان
٢، ٤، ٦ أو ٨ بيضات	اكسر البيضات في كوز قهوة أو وعاء وغطها بلفة بلاستيكية. حركها عند انطلاق صفارة واستمر في الطبخ. حركها قبل التقديم (اختياري : اصف ملعقة من الحليب وملعقة من الزبدة لبيضة واحدة).	البيض المختلط
٤، ٦ أو ٨ شرائح مجمدة	اضع شريحتين في صحن مناسب الحجم. قبل التقديم، اصف الزبدة والشراب ومربي الفاكهة أو أي شيء مناسب لذوقك. ملاحظة : سخن هذه التوابل لمدة ٢٠-٣٠ ثانية قبل إضافتها الى الخبز.	شريحة الخبز
٣ أو ٦ فطائر مجمدة.	ضعها في ٣ فطائر على صحن مناسب الحجم.	الفطيرة
١، ٢، ٣ أو ٤ قطع (٢-٣ أونس لكل)	ضعها في صينية الفرن أو صحن.	اللف من الخبز والموفينة

توفير الطاقة

ميزة (موفر الطاقة) عادة تسمح لك بتوفير الطاقة من خلال أظهار off على الشاشة أثناء وضع الاستعداد، أو بعد 5 دقائق من فتح الباب أو إغلاقه، سيظهر على الشاشة off (إغلاق) أو توماتيكيا.



استخدام فرن المايكروويف

خيارات الدجاج

خيارات الدجاج لها ٤ أصناف من الطعام تم ضبط وقت طبخها مسبقاً ومستوى الطاقة لها.

على سبيل المثال : لطبخ ١٢ أونس لأجنحة الدجاج

١. المس زر الإيقاف/المسح.

٢. المس زر خيارات الدجاج مرة. وعندها تظهر "Ch-1" في زجاج العرض.

٣. المس زر الرقم ٢. ويظهر وعندها تظهر "12" في زجاج العرض.

٤. المس زر التشغيل.

ECO ON Stop Clear

إيقاف/مسح

Chicken Choices

مختلف أنواع الدجاج

2 Less أقل

Start بدء

جدول خيارات الدجاج

الكمية	التعليمات	الصنف
٦ أو ١٢ أونس من الأجنحة المجمدة المسبقة الطبخ	ضعها بطبققة فردية حول طرف الصحن أو طبق كبير للتقديم.	أجنحة الدجاج
٤ أو ٨ أونس من الصدور المجمدة المسبقة الطبخ	ضعها بطبققة فردية حول طرف الصحن.	صدور الدجاج
تقديم لـ ٢ أو ٤ أشخاص	راجع إرشادات وصفة الطبخ في اليمين.	الدجاجة بالتوابل
تقديم لـ ٢ أو ٤ أشخاص	راجع إرشادات وصفة الطبخ في اليمين.	الدجاجة المكسيكية

الدجاجة بالتوابل

٢ تقديم لشخصين (كمية بضعفين لـ ٤ أشخاص)

- * ١,٥ باوند من قطع الدجاجة بدون جلد
- * نصف ملعقة شاي من فلفل أحمر
- * ملعقة طعام من فلفل حلو
- * نصف ملعقة شاي من فلفل
- * ربع كوب من الصلصة الحارة أو ملعقة طعام من صلصة الطيبسك.
- * نصف كوب من صلصة التشوية

امزج كل شيد في صحن زجاجي - ٨ × ٨ بوصة أو صحن شبيه وغطها بلفة بلاستيكية. اطبخ "الدجاجة بالتوابل". حركها وقدمها أو ضعها تحت الشواية لمدة بعض دقائق للتحمير الإضافي.

الدجاجة المكسيكية

٢ تقديم لشخصين (كمية بضعفين لـ ٤ أشخاص)

- * نصف بصل متوسط مفروم
- * نصف الفلفل الأخضر ، المفروم
- * نصف كوب من البسلى المجد
- * نصف كوب من الأرز الطويل
- * ١ كوب من الماء
- * نصف كوب من الصلصة
- * ١,٥ باوند من قطع الدجاج والأرجل والفخذ والأجنحة أو مزج الجميع
- * ١ ملعقة شاي من الكمون
- * الملح والفلفل للذوق
- * نصف كوب من الزيتون الأخضر مع البمينت

ضع البصل والفلفل في صحن زجاجي بـ ٨ × ٨ بوصة أو وعاء شبيه واطبخها بالمايكروويف لمدة ٣ دقائق.

اضف الكمثرى والأرز والماء والصلصة والدجاجة والكمون .

واضف الملح والفلفل مناسباً لذوقك.

غطها بلفة بلاستيكية واطبخ على وضعية " الدجاجة المكسيكية".

حركها بالزيتون

وقدمها أو ضعها تحت الشواية لمدة بعض دقائق للتحمير الإضافي.

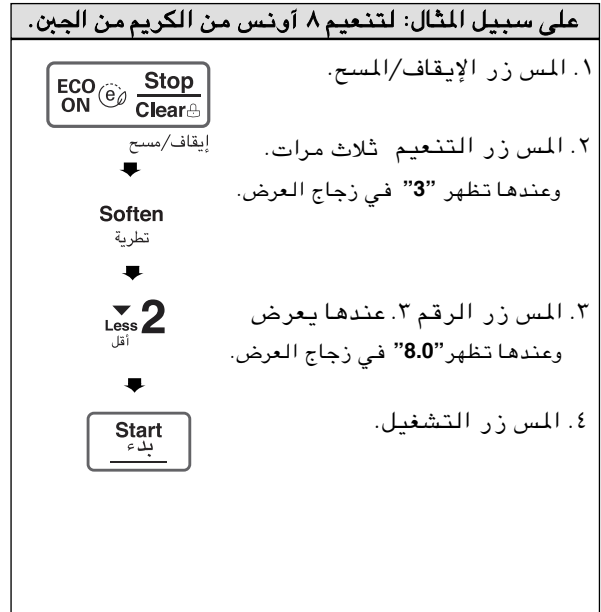
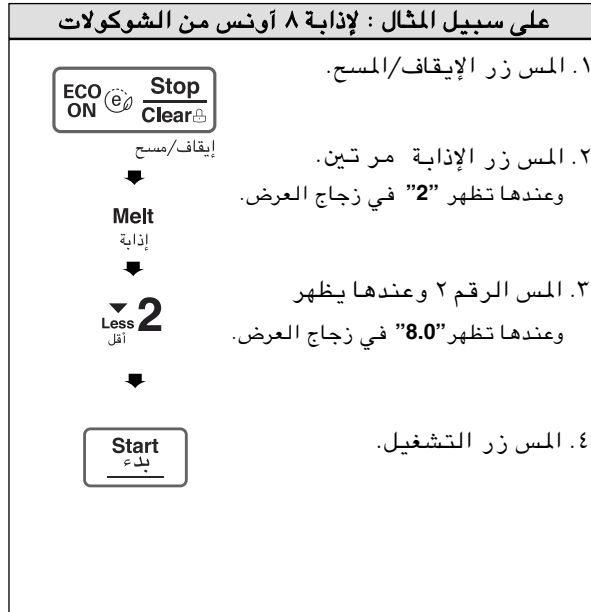
استخدام فرن المايكروويف

التنعيم

يستخدم الفرن على مستوى الطاقة المنخفض لتنعيم الأطعمة (الزبدة ، الأيس كريم ، الكريم ، والكريم من الجبن والعصير المجمد). راجع الجدول التالي.

الإذابة

يستخدم الفرن على مستوى الطاقة المنخفض لإذابة الأطعمة (الزبدة ، الشوكولات ،



جدول الإذابة

الكمية	التعليمات	الصف
١ ، ٢ أو ٣ قضبان	أزل التغليف وضعها في وعاء قابل للمايكروويف. وليس من الضروري تغطيتها. حركها في نهاية الطبخ لاكتمال الإذابة.	الزبدة
٤ أو ٨ أونس	قد تستخدم شرائح ومكعبات من الشوكولات. وضعها في وعاء قابل للمايكروويف بدون غطاء. وحركها في نهاية الدورة لاكتمال الإذابة.	الشوكولات
٨ أو ١٦ أونس	استخدم عمليات الطعام بالجبن. اقطعها الى مكعبات. ضعها بطبقة فردية في وعاء قابل للمايكروويف. حركها في نهاية الطبخ لاكتمال الإذابة.	الجبن
٥ أو ١٠ أونس	قد يستخدم الخطمي الكبير أو الصغير. ضعه في وعاء قابل للمايكروويف. حركها في نهاية الطبخ لاكتمال الإذابة.	الخطمي

جدول التنعيم

الكمية	التعليمات	الصف
١ ، ٢ أو ٣ شرائح	أزل التغليف وضعها في وعاء قابل للمايكروويف. وليس من الضروري تغطية زبدة. وتصبح الزبدة على درجة حرارة الغرفة وتكون جاهزة للاستخدام في الطبخ.	الزبدة
باينت، كوارت، غالون	ضع الوعاء في الفرن. وسيصبح الأيس كريم ناعما ليكفي رقيقا أسهل.	الأيس كريم
٣ أو ٨ أونس	أزل التغليف وضعها في وعاء قابل للمايكروويف. يصبح الكريم من الجبن على درجة حرارة الغرفة ويكون جاهزا للاستخدام في الطبخ.	الكريم من الجبن
٦ ، ١٢ أو ١٦ أونس	أزل الغطاء. ضعه في الفرن. يتم تنعيم العصير المجمد بدرجة المزج بالماء بسهولة.	العصير المجمد

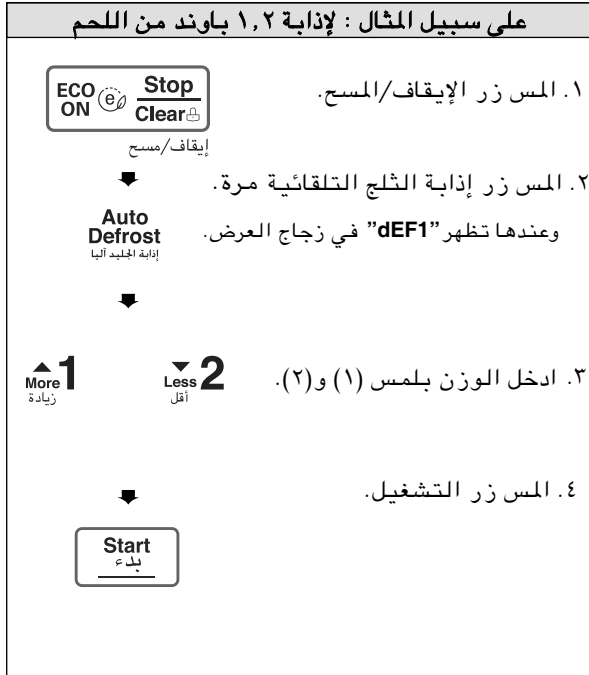
استخدام فرن المايكرووي

إذابة الثلج التلقائية

تم ضبط أربع أنواع من إذابة الثلج مسبقاً في الفرن. ووظيفة إذابة الثلج تسمح لك بأفضل طريقة لإذابة الثلج من الأطعمة المجمدة. ودليل الطبخ يرشدك أي نوع موصى بإذابة الثلج بواسطة وظيفة إذابة الثلج التلقائية، يضبط الفرن وقت إذابة الثلج مستوى الطاقة لك تلقائياً. يختار الفرن وقت إذابة الثلج المطلوب لكل طعام تلقائياً حسب وزن الطعام الذي أدخلته. لإضافة الراحة، وظيفة إذابة الثلج التلقائية مزودة بآلية صفارة مبيطة لتذكيرك الفحص والتقليب والفصل أو إعادة الترتيب.

- ١ اللحم
- ٢ الدجاج
- ٣ السمك
- ٤ الخبز

* الأوزان تتراوح بين ٠.١ - ٦.٠ باوند.
(وزن الخبز ٠.١ - ١.٠ باوند).



ملاحظة:

عند لمس زر التشغيل، يتغير العرض إلى العد التنازلي لوقت إذابة الثلج. وتنطلق صفارة من الفرن مرة أثناء دورة إذابة الثلج. عند انطلاق صفارة، افتح الباب وقلب الطعام وافصله أو أعد ترتيبه. ازل أي جزء قد ذاب. أعد الأجزاء المجمدة إلى الفرن والمس زر التشغيل للعودة إلى دورة إذابة الثلج.

* لأفضل النتائج، افصل السمك، المحار، اللحم والدجاج من التغليف الأصلي من الورقة أو البلاستيك (اللفة). وإلا، اللفة تحتفظ بالبخار والعصير قريباً من الأطعمة الذي قد يؤدي إلى طبخ الأسطح الخارجية من الطعام. * لأفضل النتائج، شكّل اللحم المطحون إلى شكل كعكة محلاة قبل التجميد. عند إذابة الثلج، احك اللحم المذاب عند انطلاق صفارة واستمر في إذابة الثلج. * ضع الأطعمة في وعاء مسطح أو رف التشوية للفرن لجمع قطرات. * يبقى بعض الثلج في وسط الطعام عند إخراجها من الفرن.

لائحة أنواع إذابة الثلج

النوع	الطعام
١ اللحم	البقر لحم البقر المطحون، الشريحة الدائرة، المكعبات للمرق، الشرائح الناعمة، تشوية اللحم، تشوية الضلع، تشوية الكفل، عجين الهابروغية الحمل المفروم (بسمكة ١ بوصة)، تشوية الملفوف من اللحم العجل شرائح (١ باوند، بسمكة نصف بوصة)
٢ الدجاج	الدجاج الدجاجة الكاملة (أقل من ٤ باوند)، قطع الدجاجة والصدور (بدون عظم) الديك كامل الدجاجة التركية الصدور (أقل من ٦ باوند)
٣ السمك	شرائح/مفروم شرائح دائرية، شرائح ناعمة، مفروم (بسمكة ١ بوصة) قطع العجل (١ باوند، سمكة نصف بوصة) السمك شرائح السمك، السمك الكامل المحار لحم السرطان، ذيل الكركند، الإربيان، الأسقلوب
٤ الخبز	باغيتته لفة الخبز للعشاء الموفينية الهامبورغية هات دوج شرائح الخبز رغيف الخبز

استخدام فرن المايكروويف

جدول إذابة الثلج التلقائية

ضبط اللحم

الطعام	الضبط	عند انطلاق صفارة	التعليمات الخاصة
البقر			اللحم بشكل غير عادي وكبير ومكعبات ثقيلة من اللحم لا بد من تغطية المناطق النحيلة برقاقة ألنيومية في بداية إذابة الثلج. لا تذب أقل من ربع باوند. جمدها بشكل كعكة محلاة. لا تشب أقل من ٢ أونس من الفطيرة. ينزل الوسط عند التجميد.
البقر المطحون الكبير	اللحم	ازل الجزء المذاب بشوكة. قلبه . ويعود المنبه الى الفرن.	
البقر المطحون الفطيرة	اللحم	افصل واعد الترتيب.	
الشرائح الدائرة	اللحم	قلبه وغطي المناطق الدافئة برقاقة ألنيومية .	ضعه في رف التشوية القابل للمايكروويف.
تنعيم الشرائح	اللحم	قلبه وغطي المناطق الدافئة برقاقة ألنيومية .	ضعه في رف التشوية القابل للمايكروويف.
البقر للمرق	اللحم	ازل المناطق المذابة بشوكة. افصل المنبه. ويعود المنبه الى الفرن.	ضعها في صحن التخبيز القابل للمايكروويف.
تشوية اللحم تشوية الرمية	اللحم	قلبه وغطي المناطق الدافئة برقاقة ألنيومية .	ضعه في رف التشوية القابل للمايكروويف.
تشوية الضلع	اللحم	قلبه وغطي المناطق الدافئة برقاقة ألنيومية .	ضعه في رف التشوية القابل للمايكروويف.
تشوية الملفوف من الكفل	اللحم	قلبه وغطي المناطق الدافئة برقاقة ألنيومية .	ضعه في رف التشوية القابل للمايكروويف.
الحمل مكعبات للمرق	اللحم	ازل المناطق المذابة بشوكة. يعود المنبه الى الفرن	ضعها في صحن التخبيز القابل للمايكروويف.
المفروم	اللحم	افصلها واعد ترتيبها.	ضعه في رف التشوية القابل للمايكروويف.

استخدام فرن المايكروويف

جدول إذابة الثلج التلقائية (متابع)

ضبط الدجاج

الطعام	الضبط	عند انطلاق صفارة	التعليمات الخاصة
الدجاج الكامل	الدجاج	قلبه (تنتهي إذابة الثلج عند التوجيه الأسفل) غطي المناطق الدافئة برقاقة ألنيومية.	ضع صدور الدجاج في رف التشوية القابل للمايكروويف. تنتهي إذابة الثلج بغمرها بالماء البارد. انزل حوصلة الطائر في حالة إذابة الثلج من الدجاجة جزئيا.
القطع		افصل القطع واعد ترتيبها. قلبها. وغطي المناطق الدافئة برقاقة ألنيومية.	ضعها في رف التشوية القابل للمايكروويف. تنتهي إذابة الثلج بغمرها بالماء البارد.
الديك الكامل	الدجاج	قلبها. وغطي المناطق الدافئة برقاقة ألنيومية.	ضعها في رف التشوية القابل للمايكروويف. تنتهي إذابة الثلج بغمرها بالماء البارد.
التركي الصدور	الدجاج	قلبها. وغطي المناطق الدافئة برقاقة ألنيومية.	ضعها في رف التشوية القابل للمايكروويف.

ضبط السمك

الطعام	الضبط	عند انطلاق صفارة	التعليمات الخاصة
السمك الشرائح	السمك	قلبها. وافصل الشرائح عند إذابتها جزئيا إذا كان بالإمكان.	ضعها في صحن الخبز القابل للمايكروويف. خذ عناية لفصل الشرائح تحت الماء البارد.
شرائح السمك	السمك	قلبها. وافصل الشرائح عند إذابتها جزئيا إذا كان بالإمكان.	ضعها في صحن الخبز القابل للمايكروويف. اجر الماء البارد لتنتهي إذابة الثلج.
السمك الكامل	السمك	قلبه.	ع في صحن الخبز القابل للمايكروويف. غطي الرأس والذيل برقاقة؛ لا تترك الرقاقة تلمس جدران المايكروويف. تنتهي إذابة الثلج بغمرها بالماء البارد.
المحار السرطان	السمك	اقطعه وقلبه.	ضعه في صحن الخبز القابل للمايكروويف.
ذيل الكركند	السمك	قلبه واعد ترتيبه	ضعه في صحن الخبز القابل للمايكروويف.
الإربيان	السمك	افصله واعد ترتيبه.	ضعه في صحن الخبز القابل للمايكروويف.
الأسقلوب	السمك	افصله واعد ترتيبه.	ضعه في صحن الخبز القابل للمايكروويف.

ضبط الخبز

الطعام	الضبط	عند انطلاق صفارة	التعليمات الخاصة
باغيته لفة الخبز للعشاء الموفيتية الهامبورغية هات دوج شرائح الخبز رغيف الخبز	الخبز	قلبه واعد ترتيبه	

تحذيرات من أجل السلامة

١. لا تحاول تغيير أو إجراءات تعديل أو اصلاح للباب ولوحة التحكم ومفاتيح الأمن أو اي جزء من أمام الفرن. يجب أن يقوم بعمليات الإصلاح فني مؤهل.
٢. لا تعمل على تشغيل الفرن وهو فارغ. من الأفضل وضع كاس من الماء في الفرن أثناء عدم الاستخدام. الماء سيمتص جميع طاقة موجات المايكرو اذا اشتغل الفرن بطريق الخطأ.
٣. لا تجفف الملابس في الفرن والتي يمكن أن تتكربن أو تحترق اذا سخنت لفترة طويلة.
٤. لا تطبخ المواد الغذائية ملفوفة بمناديل ورقية الا اذا كانت تعليمات كتاب الطبخ لهذه الوجبة تحتوي على التعليمات.
٥. لا تستخدم اوراق الجرائد بدلا من مناديل الورق.
٦. لا تستخدم اواني خشبية للطبخ في الفرن. انها ستسخن وتتفحم. لا تستخدم اواني معدنية أو اواني فخارية مرجعة بمواد معدنية (كالذهب أو الفضة). دائما ارفع المواد المعدنية.
٧. المواد المعدنية في الفرن تؤدي لما يشبه البرق ويمكنها اتلاف الفرن.
٨. لا تشغل الفرن أثناء وجود حافظ بين بآن الفرن وأطرافه كالورق أو المناديل أو أي شيء اخر فهذه تؤدي الى تسرب طاقة موجات المايكرو خارج الفرن.
٩. لا تستخدم المنتجات الورقية المدورة لانها قد تحتوي على شوائب قد تؤدي الى إحداث شرارة أو حريق.
١٠. لا تنظف المائدة الدائرية بوضعها في الماء فورا بعد الطبخ. هذا يؤدي الى كسرها أو إتلافها.
١١. الكميات القليلة من الطعام تحتاج الى وقت أقصر للطبخ أو التسخين. اذا استعملت التوقيت العادي فقد يؤدي الى حرقها أو إتلافها.
١٢. تأكد من وضع الفرن بحيث تكون مقدمة الباب بعيدة ١٠ سم خلف طرف السطح الموجودة فوقه لتجنب انقلاب الفرن.
١٣. قبل وضع البطاطس أو التفاح او ما يشابهه في الفرن اخرج ثقبا في قشرتها.
١٤. لا تطبخ البيض بقشوره في الفرن. الضغط سيزداد داخل البيضة فتتفجر.
١٥. لا تحاول الغلي بالزيت الكثير في الفرن.
١٦. انزع الغلاف البلاستيكي عن الطعام قبل طبخه أو تسخينه أو ازالة الجليد منه. لاحظ أنه في بعض الحالات الخاصة فقط يجب لف المادة المطبوخة بفيلم بلاستيكي للتسخين أو الطبخ كما هو موضح بالتفصيل في كتب الطبخ بافران المايكروويف.
١٧. يجب عدم استخدام الفرن مطلقا اذا كان الباب غير محكم الاغلاق.
١٨. عند طبخ السوائل في فرن المايكروويف ربما تسخن أكثر من اللازم فوق درجة الغليان بدون مشاهدة ظهور الفقاقيع. عند نزع الوعاء قد تؤدي الصدمة الى تكوين مفاجئ للفقاقيع البخار. وقد يتدفق الماء متصاعدا كالنافورة بشكل متفجر.
١٩. اذا لاحظت وجود الدخان حافظ على باب الفرن مغلقا ولكن أوقف تشغيله وافصله عن التيار الكهربائي.
٢٠. عند طبخ أو تسخين الطعام في أوعية وأواني بلاستيكية ، ورقية أو من مادة استهلاكية مرة أخرى انتبه جيدا للفرن للفحص عما إذا كانت أوعية الطعام متشوهة.
- تنبيه - تأكد من الاوقات المخصصة للطبخ جيدا لان زيادة الطبخ عن الوقت المحدد تؤدي الى إحداث الحرائق وإتلاف الفرن.

أسئلة وأجوبة

- س. ما هو السبب في عدم توهج ضوء الفرن ؟
ج. هناك بعض أسباب في عدم توهج ضوء الفرن.
• لمبة الضوء قد احترقت
• باب الفرن غير مغلق
- س. هل تمر موجات طاقة فرن المايكروويف من خلال نافذة العرض؟
ج. لا. الفتحات أو الثقوب معمولة للسماح بمرور الإضاءة ولكنها لا تسمح بمرور طاقة المايكروويف.
- س. لماذا ينطلق صوت الصفارة عند لمس الزر على لوحة التحكم؟
ج. صوت الصفارة يشير الى اكتمال البرمجة.
- س. هل يتلف فرن المايكروويف عند تشغيله فارغا ؟
ج. نعم. لا تشغيله فارغا أبداً أو بدون الصينية الزجاجية.
- س. لماذا تفقع البيضات أحيانا ؟
ج. أثناء قلي أو تحميص أو سلق البيض قد يفقع صفار البيض بسبب تراكم البخار داخل الصفار. لمنع حدوث ذلك فقط اخزق الصفار بنكاشة اسنان قبل الطبخ. لا تطبخ البيض أبداً بدون خزق القشرة.
- س. لماذا تحتاج الى وقت الانتظار بعد انتهاء عملية الطبخ ؟
ج. بعد انتهاء الطبخ في فرن المايكروويف يستمر الطعام في الطبخ خلال فترة الانتظار. هذه الفترة تجعل الطعام ينضج بالتساوي. فترة الانتظار تعتمد على مدى كثافة الطعام.
- س. هل يمكن عمل الفشار في فرن المايكروويف ؟
ج. نعم، اذا أجرى استخدام احدى الطريقتين التاليتين.
(١) في وعاء عمل الفشار المصنوع خصيصا للاستخدام فيفرن المايكروويف.
(٢) فشار مصنوع مسبقا خاص بفرن المايكروويف يحتوي على مزايا معينة مناسبة للتنضيج النهائي.
- نفذ التعليمات المعطاة من الصانع لمنتجات الفشار. لا تترك الفرن بدون مراقبة شديدة أثناء عمل الفشار. اذا لم يبدأ الفشار بعد اتباع التعليمات المعطاة فوقف عن العمل. الاستمرار في محاولة انضاجه قد يؤدي الى احتراقه.
- تحذير
لا تستخدم ابداً اكياس الورق البنية لعمل الفشار. لا تحاول ابداً عمل فشار من بقايا حبات الذرة.
- س. لماذا لا يتطبخ فرن المايكروويف الاطعمة في الوقت المحدد في دليل الطبخ ؟
ج. راجع دليل الطبخ مرة ثانية. لتتأكد بأنك قمت بتنفيذ الإرشادات على الوجه الصحيح ومعرفة اسباب التغير في اوقات الطبخ. الاوقات الزمنية في دليل الطبخ هي مقترحات فقط لمنع حدوث احتراق أو زيادة في التسخين المشكلة الأكثر حدوثا هي التعود على الطبخ في المايكروويف. الاختلافات في الحجم والشكل والوزن والأبعاد قد تتطلب فترة طبخ أطول. استعمل خبرتك وحكمتك الذاتية الى جانب دليل الطبخ لفحص درجة الطعام كما ترغبه.